



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Posição vertical para aplicação universal. Especial para carne curada.

- ✓ Cortadora totalmente fabricada com alumínio altamente polido e protegida da oxidação anódica.
- √ Braço de fixação na posição vertical para espaços reduzidos.
- ✓ Afiador de precisão incorporado.
- √ Lâmina de corte universal com relevo.
- √ Anel de proteção contra a entrada de água e gordura no mecanismo da lâmina.
- √ Regulação decimal da espessura de corte de 0 mm a 16 mm.
- ✓ Base constituída por uma única peça.
- √ O carro desliza por meio de rolamentos.
- ✓ Equipado com anel protetor da lâmina e bloqueio do carro.
- √ Interruptor duplo luminoso de 24V.
- ✓ Placa eletrónica de segurança.
- ✓ Fácil limpeza, sem necessidade de ferramentas. Pontos de aderência removíveis e aptos para máquina de lavar loiça.
- ✓ A maior distância entre a caixa e a lâmina facilita a limpeza.

ESPECIFICAÇÕES

Diâmetro de lâmina: 350 mm Capacidade corte: 250 mm x 330 mm Espessura corte: 0 mm - 16 mm Percurso do carro: 405 mm

Potência Total: 370 W Grau de protecção IP: X1

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 920 mm
- ✓ Profundidade: 650 mm
- ✓ Altura: 660 mm Peso líquido: 43.5 kg Dimensões da embalagem 640 x 830 x 700 mm

Peso bruto: 45 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

5051046 Cortadora correia VSL-350 230/50/1

5051060 Cortadora correia VSL-350 220/60/1

* Consulte para versões especiais

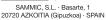
OPCIONAL

- Lâmina com revestimento antiaderente (especial queijos).
- ☐ Lâmina, vela e protetor de lâmina com revestimento antiaderente (especial queijos).











sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria Fontes Pereira de Melo, 24 A e B 2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com Tel.: +351 21 415 0316 Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.

Aprovado