



LINHA DOLLY

Cortadora profissional estudada para cortar carnes frias, queijo, pão e peixe. Desenvolvida ao mínimo detalhe, arredondada e sem qualquer bordas permite uma limpeza fácil e completa

- Base em alumínio fundido com oxidação anódica polida
- Capa de lâmina, bandeja de alimentos, anteparo de regulação de fatias, anel que cobre a lâmina e braço de suporte de alimentos em alumínio com oxidação anódica polida para obter um produto higiênico limpo e anticorrosivo
- Motor ventilado profissional para limitar o aquecimento e torná-lo silencioso
- Eixo que segura a lâmina montada num rolamento de esferas duplo, que torna o cortador silencioso
- Lâmina profissional cromada, temperada e com grande precisão, para uma grande eficiência de corte
- Afiador fixo com esmeril duplo para afiar e remover a rebarba feita durante a afiação



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		300 S
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	570x480x420
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 300
Dimensão do prato (LxP)	mm	260x285
Máxima espessura de corte	mm	15
Capacidade de corte	mm	245x220
Curso	mm	270
Potência	W	180
Peso	Kg	24