

LINHA DOLLY AUTOMÁTICA

Cortadora automática profissional estudada para cortar carnes frias, queijo, pão e peixe. O mecanismo de avanço automático é operado por uma pequena alavanca sob o suporte da bandeja de alimentos, que permite ao operador decidir se comanda a fatiadora também manualmente

- Base em alumínio fundido com oxidação anódica polida e corpo em aço inox
- Capa de lâmina, bandeja de comida, 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 higiénico 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

Braço Prensador PVP: sob consulta



Contador PVP: sob consulta



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DOLLY AU-300/S (1 Velocidade e 1 Curso)

Dimensões máximas (LxPxA)	mm	620x480x630
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 300
Dimensão do prato (LxP)	mm	260x260
Máxima espessura de corte	mm	15
Capacidade de corte	mm	245x195 (± 5mm)
Curso	mm	270
Potência	W	230
Peso	Kg	49