



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 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 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		220 S	250 S	300 S	350 S
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	425x500x355	475x410x365	570x480x420	680x515x480
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 220	Ø 250	Ø 300	Ø 350
Dimensão do prato (LxP)	mm	205x235	205x235	260x285	260x285
Máxima espessura de corte	mm	15	15	15	15
Capacidade de corte	mm	210x155	210x175	245x220	290x255
Curso	mm	245	245	270	310
Potência	W	140	140	230	400
Peso	Kg	15	15,5	24	36