



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
- Lâmina profissional cromada dura e temperada
- Braço porta-alimentos em alumínio anodizado
- Motor ventilado profissional ventilado
- Tabuleiro em forma de vela e cobertura da lâmina em alumínio fundido protegidos por uma oxidação anodizada
- Eixo de suporte da lâmina montado num rolamento duplo de esferas



OPCIONAIS - DISCOS TEFLON

Cortadoras 220/250

Cortadoras 300

Cortadoras 350

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		220 S ECO	250 S ECO	300 S ECO
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	425x400x355	475x410x365	570x480x420
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 220	Ø 250	Ø 300
Máxima espessura de corte	mm	14÷16	14÷16	15
Capacidade de corte	mm	200x125 (±5)	195x145 (±5)	245x195 (±5)
Curso	mm	245	245	270
Potência	W	140	140	180
Peso	Kg	15	15,5	24