

AFFETTATRICE TIPO PROFESSIONALE VERTICALE



La versione "verticale" dell'affettatrice è riservata all'uso altamente professionale. Questa macchina è molto indicata per il taglio del prosciutto crudo e di tutti i salumi che richiedono una particolare cura. Infatti, con il carrello o piatto a doppio scorrimento è possibile lavorare il salume perfettamente consentendo di realizzare un taglio omogeneo e uguale per ogni fetta.

Meno spreco di alimento, presentazione perfetta, degustazione sicuramente migliore, poiché il taglio è molto importante per il sapore dell'alimento. Studiata e curata in tutti i particolari è completamente realizzata in una speciale lega di alluminio alimentare igienico e anticorrosivo.

Lama in acciaio tornita e temperata di lunga durata. Trasmissione a cinghia regolabile tramite la funzione del motore oscillante. Carrello di scorrimento e paralama facilmente smontabile per la pulizia. Affilatoio incorporato. Boccole di scorrimento auto lubrificanti e cuscinetti a sfera silenziosi e duraturi nel tempo. Affettatrice elettrica conforme alle normative vigente.