RHENINGHAUS®
FOOD PREPARATION MACHINES

AFFETTATRICE MANUALE A GRAVITÀ
A CINGHIA

Modello
START 300/350 CE

DESCRIZIONE
START è un'affettatrice potente con un ottimo rapporto qualità/prezzo.
Questa macchina robusta e maneggevole è la miglior soluzione quando sicurezza ed igiene sono le priorità.
Le protezioni speciali la rendono adatta agli ambienti umidi.
Ideale per alimentari, supermercati, ristoranti, hotel, aziende di catering.

CARATTERISTICHE
Due misure disponibili: con lama da 300mm o 350mm.
Alluminio anodizzato: robusto e leggero.
Lama in lega di acciaio al cromo temprato di alta qualità. Motore ad uso continuo potente e silenzioso.
Comandi elettrici isolati con sicurezza NVR.
Trasmissione a cinghia multigrip: sempre la giusta trazione. Scorrimento dolce del carrello, anche con prodotti pesanti. Ampio spazio tra la parte posteriore della lama e la base che consente l'accesso per una facile pulizia (foto 1). Regolazione precisa dello spessore delle fette: meccanismo sigillato a tenuta (foto 2).
Bordo antigoccia della vela: il meccanismo di regolazione è protetto e sigillato (foto 3).
Base antigoccia: facile pulizia (foto 4).
Puleggia con cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile e guarnizione speciale anti-umidità.
Affilatore incorporato, rimovibile per la pulizia (foto 5).
Angolo del carrello di 30°: buona visibilità dell'area di uscita della fetta e migliore ergonomia.
Omologazioni internazionali CE ETL NSF

1

2

3

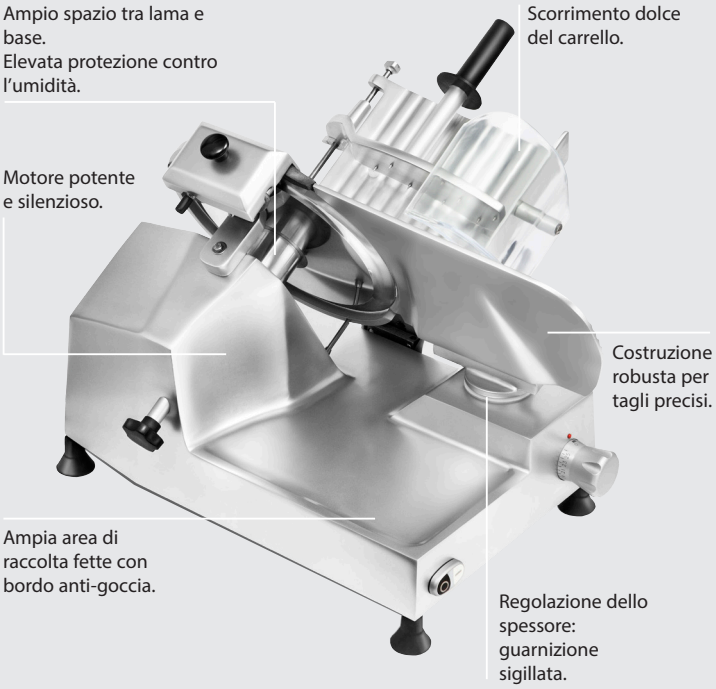
4

5

RHENINGHAUS®
SLICERS WITH EXPERIENCE

AFFETTATRICE MANUALE A GRAVITÀ

RHENINGHAUS®
FOOD PREPARATION MACHINES



CONFIGURAZIONI DISPONIBILI

ANODIZZATA

Tutte le parti esterne sono in alluminio anodizzato color argento:
FINITURA TRADIZIONALE.

BASIC QUANTANIUM

Vela, lama e coprilama sono rivestiti in QuanTanium: materiale antiaderente.
Le altre parti sono in alluminio anodizzato.
IL TAGLIO DI CARNE FRESCA, PESCE E FORMAGGIO NON è PIù UN PROBLEMA.

TOTAL QUANTANIUM

Tutte le parti esterne in alluminio sono rivestite in QuanTanium nero per essere più resistenti a tutti i tipi di detergenti.
NERO ELEGANTE.

QuanTanium
Reinforced with titanium to stand up to almost anything

Il rivestimento antiaderente in QuanTanium® con particelle di titanio consentirà:
- scorrevolezza: prodotti difficili come formaggio o carne fresca non si attaccano ma scivolano dolcemente e senza attrito;
- più resistenza alle abrasioni;
- resistenza ai detergenti più aggressivi.

COMPONENTI DI CORREDO

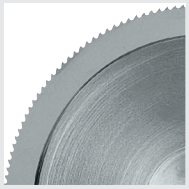
Manuale, dichiarazione conformità CE e scheda "10 regole di base".

KIT PULIZIA detergente, spazzola in nylon, oliatore.

OPZIONI DISPONIBILI

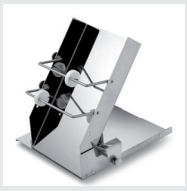
SBR: sistema per asportazione sicura della lama.

Lama antiaderente, per il taglio di formaggi e pesce.
Già inclusa nella configurazione QuanTanium®.



Lama seghettata per il taglio di prodotti surgelati.

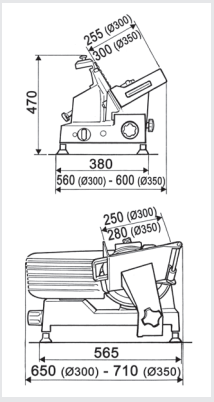
Tramoggia in acciaio inox per il taglio delle verdure.



Piatto per taglio inclinato.

ES (Energy saver): riduce il consumo di energia.

DIMENSIONI



SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Lama mm	Motore Hp/kW	Trazione	Capacità di taglio mm	Spessore mm	Peso netto kg
START 300 CE	300	0,35/0,25	Cinghia	▭ 240x160 ○ 190	20	29
START 350 CE	350	0,35/0,25	Cinghia	▭ 280x190 ○ 220	20	32

Su richiesta sono disponibili tutte le tensioni e le frequenze.

SPEDIZIONE

Dimensioni	Peso
cm 74 x 58 x 56	35 kg
cm 79 x 64 x 58	39 kg

made in italy · eu
www.rheninghaus.com

RHENINGHAUS®
SLICERS WITH EXPERIENCE