

DESCRIZIONE

SUPER START AUTO 300 SBR è una potente affettatrice automatica che può essere utilizzata anche manualmente. Robusta e dalle alte prestazioni: velocità del carrello da 0 a 60 fette/minuto. Facile da usare e pulire. Ideale per supermercati, ristoranti, aziende di catering, laboratori. La trasmissione ad ingranaggi garantisce la massima potenza quando è necessario tagliare formaggio e prodotti duri o congelati. Disponibile il kit per prodotti congelati: vedere negli optional.

CARATTERISTICHE

Alluminio anodizzato.

Lama in lega di acciaio al cromo temprato di alta qualità. Motore ad uso continuo potente e silenzioso. Trasmissione ad ingranaggi: lunga durata, nessuna manutenzione (fig. 1).

Piatto speciale regolabile e pressa-merce per alimenti pesanti a 3 posizioni.

Ampio spazio tra la parte posteriore della lama e la base che consente l'accesso per una facile pulizia (fig. 2). Regolazione precisa dello spessore delle fette: meccanismo sigillato a tenuta (fig. 3).

Bordo antigoccia della vela: il meccanismo di regolazione è protetto e sigillato.

Base antigoccia: facile pulizia (fig. 4).

Puleggia con cuscinetti a sfera in acciaio inossidabile e guarnizione speciale anti-umidità.

Con SBR (Safe Blade Removal) (fig. 5).

Affilatore incorporato, rimovibile per la pulizia.

Angolo del carrello di 30°: buona visibilità dell'area di uscita della fetta e migliore ergonomia.

Omologazioni internazionali    



Modello **SUPER START AUTO 300 SBR**

Ampio spazio tra lama e base.
Elevata protezione contro l'umidità.

Motore potente con trasmissione ad ingranaggi esente da manutenzione.

Ampia area di raccolta fette con bordo anti-goccia.



Parte regolabile e pressamerce per cibo pesante a tre posizioni.

Costruzione robusta per tagli precisi.

Regolazione dello spessore: guarnizione sigillata.

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.

COMPONENTI DI CORREDO



SBR: sistema per asportazione sicura della lama.

OPZIONI DISPONIBILI



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



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.



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



Tramoggia in acciaio inox per il taglio delle verdure.

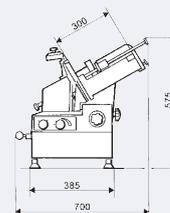
KIT PRODOTTI CONGELATI



Speciale supporto per prodotti congelati.



Lama seghettata.



SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Lama mm	Motore Hp/kW	Trasmissione	Capacità di taglio mm	Spessore mm	Peso netto kg
SUPER START AUTO 300 SBR	300	0,48/0,37	Ingranaggi	285x165 190	20	43

SPEDIZIONE

Dimensioni	Peso
cm 83 x 73 x 71	50 kg

Su richiesta sono disponibili tutte le tensioni e le frequenze.