

Reber

Professionisti in cucina

AFFETTARICI PROFESSIONALI 250 - 275 - 300



Modello 250 PRO

lama mm. 250
potenza motore: 160 W
ingombro: cm. 42x55xh36
taglio effettivo: cm. 24,5x17
dimensione piatto: cm. 22,5x22,5
peso kg. 15,0

Modello 275 PRO

lama mm. 275
potenza motore: 180 W
ingombro: cm. 46x63xh38
taglio effettivo: cm. 26x18
dimensione piatto: cm. 27x26
peso kg. 17,2

Modello 300 PRO

lama mm. 300
potenza motore: 190 W
ingombro: cm. 48x66xh46
taglio effettivo: cm. 28,5x20,5
dimensione piatto: cm. 27x26
peso kg. 20,5

- Affettatrici professionali, realizzate in fusione di alluminio, lucidate ed anodizzate. Lama in acciaio INOX.
- Premisalumi in fusione di alluminio con puntine in acciaio INOX.
- Paralama in fusione di alluminio con sistema di fissaggio professionale che facilita le operazioni di pulizia e microinterruttore di sicurezza.
- Carrello di precisione con eccezionali caratteristiche di scorrevolezza e sistema di messa a riposo in sicurezza.
- Motori a induzione con trasmissione a cinghia.
- Interruttore di sicurezza con sistema di sgancio bobina e scheda a bassa tensione.
- Regolazione spessore da 0 a 15 mm.
- Affilatore fisso in alluminio e acciaio.
- Certificazione CE Professionale (disponibili anche le versioni per uso domestico, codici 250 AF, 275 AF, 300 AF).

MADE IN ITALY



Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - www.reber-snc.it - info@reber-snc.it