

Reber

Professionisti in cucina

LF30 AFFETTATRICE LAMA cm. 30 in fusione di alluminio



Sistema EASY CLEAN



Carrello sganciabile per
facilitare le operazioni
di pulizia

- Basamento in fusione di alluminio lucidato e anodizzato.
- Lama professionale in acciaio temperata e rettificata mm. 300 con anello fisso di protezione.
- Premisalumi in fusione di alluminio con puntine in acciaio.
- Paralama, piatto portasalumi e vela in fusione di alluminio con sistema di sgancio carrello per la pulizia.
- Albero portalama con doppio cuscinetto a sfere.
- Motore professionale ventilato potenza 180W.
- Regolazione spessore da 0 a 16 mm.
- Affilatore fisso.
- Ingombro apparecchio: cm. 48x55 h.43.
- Capacità di taglio: cm. 20x20,5
- Peso Kg. 17,5
- EAN: 8 013152 0300 49

MADE IN ITALY



Reber

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