



Faberluk®

Vertical Meat

Affettacarne verticali



MEAT 350 S



Vertical Meat è una vasta gamma di affettacarne per l'uso professionale proposta da **Faberluk**.

La speciale conformazione del carrello portamerce a doppio scorrimento garantisce stabilità della carne e precisione di taglio.

L'attenta progettazione, la scelta maniacale dei componenti e il regolare controllo dei processi produttivi, hanno determinato nell'affettatrice Vertical Meat caratteristiche di grande affidabilità. Scorrevolezza e silenziosità sono determinate da una meccanica raffinata e di lunga durata. La trasmissione alla lama, viene assicurata da un potente motore unito ad una cinghia poly-v con apposito meccanismo per l'eventuale manutenzione. Le lame forgiate e temprate e le fusioni di lega di alluminio anodizzato, conferiscono alle affettatrici Vertical Meat caratteristiche di permanente robustezza. Le affettatrici Vertical Meat sono caratterizzate dal dispositivo di "blocco vela" di serie che permette lo sgancio del carrello carne in totale sicurezza, e dalle lame predisposte per l'estrazione, semplificando all'operatore ogni intervento di pulizia e manutenzione. Le versioni indicate con la dicitura **Premium** (con manopole e particolari d'alluminio), **SL** (Spazio Lama) e **HD** (Hygienic Design), pongono questi modelli al vertice della categoria.

I modelli Vertical Meat sono costruiti con impianto elettrico a bassa tensione e rispondono ai requisiti di sicurezza richiesti dalle Direttive Europee.

MEAT 350 S



Carrello carne ribaltabile e a doppio scorrimento



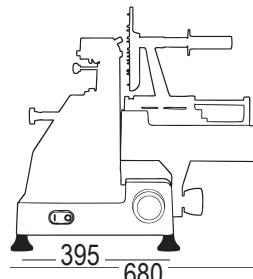
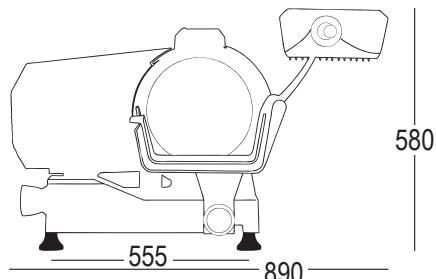
Ampio spazio tra lama e struttura



Sgancio carrello carne in sicurezza



Predisposizione per estrattore lama



Diametro Lama 350 mm

Dimensioni Piatto 425 x 280 mm

Corsa Carrello 350 mm

Alimentazione 230 V 400 V

Imballo	Peso	Taglio	Spessore
m ³	Kg	280x260	0 - 25

0.47 55.0



Versione **Premium** con manopole e particolari in alluminio



Versione standard con manopole e particolari neri