

**SEGAOSSA IN ALLUMINIO C.G.T. ART.183 - FINITURA
ESTERNA ANODIZZATA LUCIDA - TRIFASE CE**



SOLUZIONI FOODSERVICE

L'alluminio anodizzato è alluminio pretrattato con l'anodizzazione, processo elettrochimico che applica una patina di ossido artificiale sulla lega metallica. Tecnicamente, l'ossido ricopre la superficie dell'alluminio dandogli maggiore resistenza nei confronti degli agenti atmosferici e non solo.

Tra le principali caratteristiche dell'alluminio anodizzato ci sono: l

- a resistenza alla corrosione da parte degli agenti atmosferici
- la resistenza a macchie e graffi
- la possibilità di riciclarlo interamente

Indispensabile per macellerie, pescherie, industrie della carne e del pesce congelato, salumifici.

Utilissima per ristoranti, mense, comunità, ecc.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Sviluppo lama mm. 1840x20
- Base zincata con cassetto raccogli briciole
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Lama in acciaio speciale temperato
- Altezza massima di taglio mm. 260
- Larghezza massima di taglio mm. 210
- Motore trifase HP 1,5 (Kw 1,1)
- Dimensioni: cm. 94,5x52,5x46,5
- Peso Kg. 47