

LUX 250 - 300p

**Precisione professionale
per supermercati e
gastronomie**

**Professional precision for
supermarkets and delicatessens**

INTERAMENTE IN ALLUMINIO ANODIZZATO

Affettatrice totalmente fusa in lega titolata di alluminio, lucidato satinato e protetto da ossidazione anodica. Design e costruzione Made in Italy.

ENTIRELY ANODIZED ALUMINUM

Slicing machine entirely made from highly polished, satin and finished anodized aluminium alloy. Design and manufacturing Made in Italy.



*Conforme alle norme di sicurezza europee
In compliance with the European safety regulations*

CARATTERISTICHE

- Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere
- Avanzamento prodotto con doppio carrello e meccanismo antiscarto
- Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili
- Affilatoio di precisione incorporato
- Lama concava forgiata in acciaio cromato
- Trasmissione a cinghia Poly-v e tendicinghia automatico
- Selezione di taglio da 0 a 15 mm con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata

A RICHIESTA

- Braccio stringisalumi autobloccante
- Sistema energy saver (autospegnimento) e pulsanti piezo

FEATURES

- Carriage sliding on ball-bearings
- Advancement of the product on double carriage with anti-waste device
- Components in contact with food are entirely detachable
- Built-in self-aligning sharpening unit
- Hollow ground hard chrome blade
- Poly-v belt driven transmission with belt tensioner
- Cutting selection from 0 to 15 mm with cam mechanism operated by a graduated knob

ON REQUEST

- Meat tightening arm
- Energy saver system (auto power off) and piezo buttons

SCHEDA TECNICA | TECHNICAL DATA

	LUX 250	LUX 300p
Diametro lama Blade diameter	Ø 250 mm	Ø 300 mm
Capacità di taglio Product cut	☐ 195x195 ☐ 220x195 ☐ 195	☐ 220x220 ☐ 230x220 ☐ 220
Spessore taglio Cutting thickness	0 - 15 mm	0 - 15 mm
Potenza motore Motor power	0,210 Kw - 1,2 A - 0,3 Hp	0,210 Kw - 1,2 A - 0,3 Hp
Peso Weight	28 Kg	30 Kg
Dimensioni Overall dimensions	A 470; B 370; C 450; D 520; E 550; F 240; G 270	A 470; B 370; C 500; D 590; E 550; F 240; G 270

