

**AFFETTATRICE 'TE22' REBER****61344**

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6134402	200 Watt - Ø Lama 220 mm	PZ	1	1		<b>250,0749</b>



Carcassa in alluminio estruso. Lama in acciaio. Premisalumi in materiale plastico trasparente per alimenti. Piedini antiscivolo. Funzionamento continuo 5 minuti. Regolazione dello spessore 0-14 mm. Dimensioni: 40x24x30 cm.

**AFFETTATRICE SERIE 'TA' REBER****61346**

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6134602	140 Watt - Ø Lama 200 mm	PZ	1	1		<b>508,9467</b>
6134604	140 Watt - Ø Lama 220 mm	PZ	1	1		<b>527,7963</b>



Carcassa in alluminio verniciata effetto acciaio. Lama professionale in acciaio temperata e rettificata. Premisalumi in alluminio con puntine in acciaio per alimenti. Piedini antiscivolo. Albero portalama con doppio cuscinetto. Motore professionale ventilato per funzionamento continuo. Regolazione dello spessore 0-16 mm. Dimensioni: 47x35x30 cm.

**AFFETTATRICE 'D-250/N' TRE SPADE****61356**

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6135602	140 Watt - Ø Lama 250 mm	63550	PZ	1	1	<b>800,6300</b>



Motore asincrono monofase da 220 Volts/50Hz, potenza 140 Watt. Struttura in alluminio. Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato. Lama temperata, rettificata e cromata a cromo duro. Corsa carrello 25,5 cm, spessore taglio 0-15 mm. Affilatoio di serie. Ad uso domestico, ideale per affettare salumi, carni, formaggi e pane.

**AFFETTATRICE SERIE 'TF' REBER****61348**

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6134802	150 Watt - Ø Lama 250 mm	PZ	1	1		<b>627,0723</b>



Carcassa in alluminio verniciata effetto acciaio. Lama professionale in acciaio temperata e rettificata. Premisalumi in alluminio con puntine in acciaio per alimenti. Piedini antiscivolo. Albero portalama con doppio cuscinetto. Motore professionale ventilato per funzionamento continuo. Affilatore fisso. Regolazione dello spessore 0-16 mm. Dimensioni: 53x48x38 cm.

**PINZA PER AFFETTATI****61358**

CODICE	DESCRIZIONE	Rif.F.	UM	MV	CF	PREZZO DI LISTINO
6135802	In acciaio inox 18/10.	PZ	1	10		<b>4,0500</b>



In acciaio inox 18/10.