



EASY CLEAN SYSTEM

"Sistema Easy Clean": piatto inclinabile per una rapida pulizia della zona di taglio..

"Easy Clean System": special meat plate that can be opened for an easier cleaning..

CARATTERISTICHE

- Basamento pressofuso in alluminio laccato con doppia mano di vernice più trasparente uso alimentare.
- Lama professionale di terza generazione, temperata, rettificata e cromata al cromo duro.
- Pressamerce in lega di alluminio anodizzato.
- Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato.
- Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica.
- Manopola graduata per la regolazione dello spessore di taglio (fino a 14÷16 mm).
- Anello fisso di protezione della lama.
- Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere.

FEATURES

- Die-cast casing in laquered aluminium with two coats of paint and one of transparent for contact with food.
- Professional tempered ground hard chromium-plated third generation blade.
- Food holder arm in anodized aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Blade cover and food tray in die-cast aluminium protected by an anodic oxidation.
- Sail-shaped rest in die-cast aluminium protected by an anodized oxidation.
- Graduated knob for adjust slicing thickness (up to 14÷16 mm).
- Fixed blade protection ring.
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing.

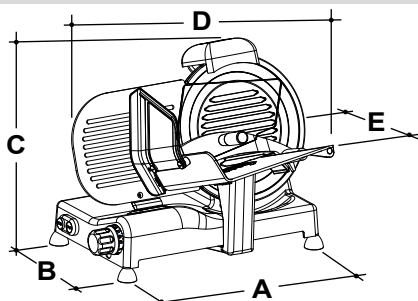


Affilatoio fisso.
Fixed sharpener.



Pressamerce in lega di alluminio anodizzato.
Food-holder arm in anodized aluminium.

DIMENSIONI - DIMENSIONS



A	B	C	D	E
mm	mm	mm	mm	mm
440	290	480	630	525

A e B = interasse piedini
A and B = wheelbase between feet

SERIE LUXURY	Diametro lama Blade diameter	Potenza motore Power	Capacità di taglio Cutting capacity	Ø taglio Ø cutting	Corsa carrello Trolley run	Peso netto Net weight	Imballo Packing
MOD	Ø mm	Watt	±5 mm	±5 mm	mm	Kg	cm
330 G-ES CEV	330	180	230 x 210	Ø 220	270	27	74 x 57 x 51,5 (0,22m³)

Via Giovanni XXIII, 11 - 22072 Cermenate (CO) Italy - Tel +39 031.722.819 - Fax +39 031.722.825 - info@rgv.it

www.rgv.it

R.G.V. srl si riserva la facoltà di variare, senza preavviso, le caratteristiche tecniche ed estetiche dei prodotti, al fine di un continuo miglioramento.
In order to improve its products, R.G.V. srl reserves the right to change the technical specifications and aesthetic features at any time and without notice.