



834 Safe 834 Combi Safe



834

Máquina de corte direito

- Desde fatias extremamente finas até fatias de 14 mm.
- Dispositivo amolador integrado: a faca pode ser afiada de maneira simples e rápida
- Desenho compacto e durável e de simples manuseamento
- A 834 Combi Safe é o modelo 834 Safe, mas é fornecido com unidade depesagem integrada

Deko 834 Safe

Deko 834 Combi Safe

Material

RVS 303/304 para todos os elementos que entram em contacto com os alimentos.
Alumínio anodizado.

Dimensões

Área: (C x L) 500 x 520 mm.

Dimensões exteriores: (C x L x A) 625 x 585 x 460 mm.

Dimensões tábua de carnes: 220 x 250 mm modelo standard.
Reclinável e removível.



Dispositivo amolador: Removível e integrado na máquina de corte.
A faca pode ser afiada de maneira simples e rápida.

Opção de amolador automática: Se o dispositivo amolador for elevado, a máquina se desliga.
Empurrar a barra do dispositivo amolado para o frente e ligar a máquina. Depois de 30 segundos, a máquina para e a faca fica afiada.

Economização extra de energia: A máquina se desliga automaticamente se a tábua de carnes não for mexida durante 2 minutos mais o menos.

Capacidade de corte: 195mm para produtos redondos
195 x 195 mm para produtos quadrados
240 x 195 mm para produtos retangulares

Faca: Ø 296 mm.
Velocidade da faca: 280 RPM.
Faca circular com cromado especial e resistente.
Disponível em RVS, modelo com teflon e em variante dentada.

Programação da espessura: Regulação contínua 0 – 14 mm.

Limpeza: O Fundo da placa de pinos, o dispositivo amolador, o cone e a tábua de carnes são removíveis.

Motor: 0,180 kW – 1 velocidade – transmissão por corrente
1400 RPM
IP 23



Deko 834 Combi Safe

Modelo como o Deko 834 Safe. Munido de uma unidade de pesagem integrada

- Pesagem até 1.000 gramas (escala de 1 grama)
- Prato de pesagem removível
- Possibilidade de utilização de tara 100%
- não indicada para fins comerciais.

Opções extra 834 Safe e 834 Combi Safe

Teflon: Todas as peças que entram em contacto com alimentos estão revestidas a teflon de alta qualidade para facilitar o corte de queijos, entre outros.

Guia de produto: Mantem o produto no seu lugar o que significa perda mínima na corte.

Fundo da placa de pinos: Mantem o produto no fundo da placa.

Mesa alargada: C x L) 230 x 280 mm. Modelo alternativo igual ao modelo anterior com eixo alargado para maior capacidade de corte.

Voltagem: 230V – 50Hz monofásico 2,35A
400V – 50Hz trifásico 0,6A
115V – 60Hz monofásico 4,5A

Nível de ruído: < 50 dB (A)

Peso: 48 Kg.

Cumpra as seguintes normas: Diretiva CE 89/392/CEE
Requisitos de higiene e segurança EN 1974 / 1998
EMC: 89/336/CEE
Diretiva baixa tensão: 73/23/CEE
Aprovação TNO: 94 MI056/77/ESLSOI para a utilização por menores

Garantia: 12 meses após fornecimento.
Não aplicável a peças sujeitas a desgaste.