

Morue: 9911014042

Trancheur professionnel de viande séchée par gravité avec aiguisoir amovible lame chromée Ø 300 mm 0,18 kW



Description

Trancheur professionnel conçu pour couper la charcuterie, le fromage, le pain et le poisson. Le nouveau système EASY CLEAN, qui permet d'incliner la plaque, permet de nettoyer rapidement et facilement la zone de coupe. Le presseur avec la plaque amovible et LAVAGE A L'EAU facilite encore plus le nettoyage de ce modèle de trancheuse.

Conçue conformément aux normes de sécurité en vigueur, cette trancheuse présente les caractéristiques suivantes :

- EASY CLEAN SYSTEM : plaque basculante pour un nettoyage rapide de la zone de coupe.
- Presse à trancher avec patin en plastique démontable et lavable au lave-vaisselle
- socle en aluminium moulé sous pression, laqué d'une double couche de peinture et d'une couche transparente de qualité alimentaire
- couvercle et plaque de la lame en fonte d'aluminium pressé, protégés par oxydation anodique

- moteur professionnel ventilé pour limiter l'échauffement et le rendre silencieux
- arbre porte-lame monté sur double roulement qui rend le trancheur silencieux
- lame professionnelle trempée, affûtée et chromée pour maintenir l'efficacité de la coupe le plus longtemps possible
- aiguiseur amovible avec double émeri pour l'affûtage et l'ébavurage

Dimensions

Capacità di taglio	200x205 mm
Corsa carrello	235 mm
Diametro lama	300 mm
Dimensioni esterne	550x480x385 mm
Dimensioni imballo	620x510x470 mm
Dimensioni piano d'appoggio	400x250 mm
Spessore massimo di taglio	14-16 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	50 Hz
Peso	17 kg
Potenza Elettrica	0,18 kW
Voltaggio	230 V