

Morue: 10159001017001

Trancheur de viande froide par gravité avec grande lame en acier chromé Ø 220 mm PRO line



Description

Cette gamme de trancheurs est conçue avec un chariot très large pour que la tranche coupée tombe directement sur le plateau et se nettoie rapidement. Le chariot très large est monté sur des roulements en acier inoxydable revêtus d'abs pour un mouvement doux et sec sans besoin de lubrification. Il dispose d'un réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche pour une précision de coupe maximale. Le couvercle de la tranche est amovible à l'aide d'une vis située à l'arrière et les broches amovibles de maintien de la tranche garantissent une hygiène parfaite. Il est livré avec un dispositif d'affûtage de la lame avec protection de sécurité. Conforme aux normes CE pour un usage professionnel.

Dimensions

| | |
|--------------------|----------------|
| Capacità di taglio | 200x160 mm |
| Diametro lama | 220 mm |
| Dimensioni esterne | 390x430x400 mm |
| Dimensioni imballo | 400x600x500 mm |

Fiche technique

| | |
|-------------------|------------|
| Alimentazione | Électrique |
| Frequenza | 50 Hz |
| Peso | 13 kg |
| Peso lordo | 16 kg |
| Potenza Elettrica | 0,16 kW |
| Voltaggio | 230 V |