

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