

Trancheuse PRO 300-G



Description

Puissante et nécessitant peu d'entretien - la trancheuse à entraînement pour les applications difficiles dans les cuisines professionnelles et les boucheries/charcuteries. Conçue pour la découpe de la charcuterie et du fromage.

Caractéristiques

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Matériau : | Aluminium |
| • Couleur : | Argenté |
| • Matériau : | Plastique |
| | Plexiglas |
| • Témoin lumineux de contrôle : | Marche/arrêt |
| • Remarque importante : | - |
| • Puissance : | 0,4 kW 230 V 50 Hz |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Diamètre de la lame : | 300 mm |
| • Vitesse de rotation max. : | 270 t / min. |
| • Épaisseur de coupe : | 1 - 30 mm |
| • Longueur de coupe : | 250 mm |
| • Hauteur de coupe : | 220 mm |
| • Avec aiguiser de lame : | Oui |
| • Modèle : | Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité |
| | Machine à entraînement |
| • Conçu pour : | Fromage |

► Continuer à la page suivante



► Conçue pour la charcuterie et le fromage



► Bac récupérateur de restes efficace



► Nettoyage facile



► Guide de découpe propre



► Aiguiser de couteau pratique



Trancheuse PRO 300-G

- Conçu pour : Charcuterie
Jambon
- Longueur du câble : 1,5 m
- Degré de protection : IP 33
- Commande : Interrupteur IP 67
Manette
- Protection de la lame : Simple
- Commutateur magnétique : Non
- Système de guidage de coupe : Oui
- Bac récupérateur de restes : Oui
- Modèle de chariot : 2 poignées
Amovible
Chromé
- Compris : 1 lame 300 Basic
1 outil pour le changement de lame
- Dimensions : L 547 x P 615 x H 545 mm
- Poids : 36 kg



Trancheuse PRO 300-G

Produits complémentaires

Lame 300, dentelé



- Diamètre de la lame : 300 mm
- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Remarque importante : -
- Matériau : Acier inoxydable Chromé dur
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm

Code-No. 174058
GTIN 4015613658339

Lame 300, antiadhésif



- Diamètre de la lame : 300 mm
- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Matériau : Acier inoxydable Avec revêtement en teflon
- Remarque importante : -
- Conçu pour : Charcuterie
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 23 mm

Code-No. 174059
GTIN 4015613658346

Dégraissant F1L



- Contenance : 6 x 1 l
- Modèle : Liquide
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : -
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)

Code-No. 173276
GTIN 4015613761176

Lame Basic 300



- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Diamètre de la lame : 300 mm
- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Dimensions : L 300 x P 300 x H 21 mm
- Poids : 1,59 kg

Code-No. 174064
GTIN 4015613837130