

Trancheuse 250 code: 210918

Fabrication artisanale, en Italie.

Boîtier en aluminium, surface de travail en tôle d'aluminium avec relief.

Lame en acier inoxydable.

Plateau et porte-produit en acier inoxydable.

Épaisseur de la tranche réglable de 0 mm à 16 mm avec un bouton

Aiguiser intégré assurant une efficacité constante du disque de coupe.

Moteur refroidi par air avec protection contre la surchauffe.

La puissance du moteur et la lame universelle permettent de trancher les saucisses, les fromages, les charcuteries, ainsi que les viandes désossées et les poissons

Répond à toutes les exigences de sécurité pour les appareils à usage professionnel, notamment :

- Le réglage du bouton de l'épaisseur de la tranche sur "0" maintient la lame derrière sa protection.

- Protection contre le démarrage de la machine lorsque l'affûteuse est démontée ou que la protection de la lame est enlevée.

- Possibilité de verrouiller et de démonter le chariot uniquement lorsque la lame est réglée sur la position d'épaisseur "0".

- Protection de la lame sous la forme d'un anneau monté de façon permanente.

- Le support en acier inoxydable est démontable et convient au lave-vaisselle pour faciliter l'entretien hygiénique. Taille maximale approximative du produit tranché : 220 x 190 mm.



CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Analogique
Mode de fonctionnement (manuel ou électrique)	Moteur électrique
Puissance (fournie) (W)	220
Diamètre de la lame (mm)	250
Largeur (mm)	620
Profondeur (mm)	425
Hauteur (mm)	370

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369210918
Code Intrastat	84385000

Programmable	Non
TR/MIN	300
Épaisseur de tranche max. (mm)	16

Pays d'origine	Italie
Quantité d'emballage GS1	1