

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 :

-  lame en acier inoxydable de haute qualité, très tranchante
-  Avec un aiguiser intégré
-  Moteur puissant refroidi par air
-  Épaisseur de coupe facilement réglable
-  Tranche facilement les saucisses et les fromages à pâte dure

- 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.



Code	V	W	LxWxH (W)
210918	230	220	620x425x(H)370