

Trancheuse automatique 350 code: 210949

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

Aiguiseur 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 : 310x260 mm. Le chariot porte-lames peut se déplacer automatiquement pendant le tranchage.

Possibilité de programmer le découpage automatique des produits avec une vitesse constante ou variable du chariot.

L'appareil compte le nombre de tranches.

-  Lames en acier inoxydable de haute qualité
-  Avec un taille-crayon intégré
-  Moteur puissant refroidi par air
-  Épaisseur de coupe réglable
-  Tranche facilement les saucisses et les fromages à pâte dure



Code	V	W	LxWxH (W)
210949	230	370	990x670x(H)730