

Trancheuse 220 Plus



Description

L'équipement de cette trancheuse optimisée avec une lame de 220 mm se distingue à plusieurs points de vue par ses caractéristiques techniques. La trancheuse en porte-à-faux puissante dispose d'un bac de récupération des restes, d'un aigiseur de lame, d'un système de guidage de coupe ainsi que d'une double protection de la lame et d'un commutateur magnétique pour assurer la sécurité.

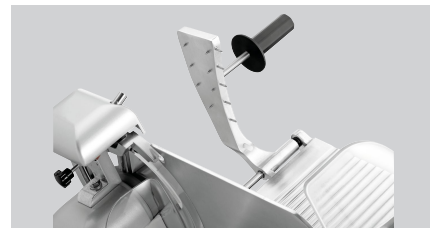
Caractéristiques

• Matériau :	Aluminium Plexiglas Plastique
• Couleur :	Argenté
• Témoin lumineux de contrôle :	Marche/arrêt
• Remarque importante :	-
• Puissance :	0,13 kW 230 V 50 Hz
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Diamètre de la lame :	220 mm
• Vitesse de rotation max. :	191 t / min.
• Épaisseur de coupe :	1 - 12 mm
• Longueur de coupe :	205 mm
• Hauteur de coupe :	135 mm
• Avec aigiseur de lame :	Oui
• Modèle :	Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
• Conçu pour :	Charcuterie
• Longueur du câble :	1,4 m

► Continuer à la page suivante



► Conçu pour la charcuterie



► Bac récupérateur de restes efficace



► Système propre de guidage de coupe



► Aigiseur de lame pratique



► Double protection de la lame

✓ L'aigiseur de lame comme cache pour la lame

✓ Remise en position initiale de la lame



Trancheuse 220 Plus

- Degré de protection : IPX3
 - Commande : Manette
 - Protection de la lame : double
 - Commutateur magnétique : Oui
 - Système de guidage de coupe : Oui
 - Bac récupérateur de restes : Oui
 - Modèle de chariot : Amovible
-
- Compris : 2 poignées
 - Dimensions : 1 lame 220 Basic
 - Poids : L 410 x P 475 x H 360 mm
 - Poids : 14 kg



Trancheuse 220 Plus Produits complémentaires

Lame 220, dentelé



- Diamètre de la lame : 220 mm
- Modèle de lame : Ondulé
- Conçu pour : Charcuterie
- Remarque importante : -
- Matériau : Acier inoxydable
Chromé dur
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm

Code-No. 174052
GTIN 4015613658278

Lame 220, antiadhésif



- Diamètre de la lame : 220 mm
- Modèle de lame : Revêtement antiadhésif
- Matériau : Acier inoxydable
Avec revêtement en teflon
- Remarque importante : -
- Conçu pour : Charcuterie
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 15 mm

Code-No. 174053
GTIN 4015613658285

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 220



- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Diamètre de la lame : 220 mm
- Modèle de lame : Standard
- Conçu pour : Charcuterie
- Dimensions : L 220 x P 220 x H 16 mm
- Poids : 0,79 kg

Code-No. 174061
GTIN 4015613837109