

Trancheuse PRO 250-G



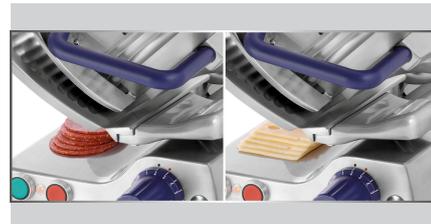
Description

Puissante et nécessitant peu d'entretien, la trancheuse à moteur avec aiguteur de lame intégré est conçue pour trancher la charcuterie et le fromage. Pour le travail exigeant dans les cuisines professionnelles et dans les boucheries.

Caractéristiques

• Matériau :	Aluminium
• Couleur :	Argenté
• Matériau :	Plastique
	Plexiglas
	-
• Remarque importante :	Prêt à l'emploi
• Témoin lumineux de contrôle :	0,16 kW 230 V 50 Hz
• Puissance :	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt :	250 mm
• Diamètre de la lame :	300 t / min.
• Vitesse de rotation max. :	Oui
• Épaisseur de coupe :	1 - 15 mm
• Longueur de coupe :	200 mm
• Hauteur de coupe :	160 mm
• Avec aiguteur de lame :	Oui
• Modèle :	Trancheuse en porte-à-faux / Trancheuse à gravité
	Machine à entraînement

► Continuer à la page suivante



► Conçue pour la charcuterie et le fromage



► Bac récupérateur de restes efficace



► Nettoyage facile



► Guide de découpe propre



► Aiguteur de lame pratique

Trancheuse PRO 250-G

- Conçu pour : Fromage
Charcuterie
- Longueur du câble : 2 m
- Degré de protection : IP 33
- Commande : Bouton
- Protection de la lame : Simple
- Commutateur magnétique : Non
- Système de guidage de coupe : Oui
- Bac récupérateur de restes : Oui
- Modèle de chariot : 1 poignée
Amovible
- Compris : 1 brosse de nettoyage
- Dimensions : L 410 x P 560 x H 400 mm
- Poids : 22,3 kg



Trancheuse PRO 250-G

Produits complémentaires

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 PRO 250-G



- Diamètre de la lame : 250 mm
- Modèle de lame : Standard
- Remarque importante : -
- Matériau : Acier
- Conçu pour : Charcuterie
- Dimensions : L 250 x P 250 x H 23 mm
- Poids : 1 kg

Code-No. 174304
GTIN 4015613814254