

Trancheuse à gravité, lame ø 300 mm

Codes produits :

Référence : 8922/RN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84385000

Hauteur mm: 430

Largeur mm: 480

Profondeur mm: 550

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,180

Capacité brut: Lame ø 300 mm

Alimentation: Electrique

Poids kg: 17,00

Entrainement: Courroie

Diamètre de la lame (mm): 300mm

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces



Trancheuse à gravité professionnelle en fonte d'aluminium peint. Trancheuse de cuisine avec lame en acier spécial, tablette et glissière en aluminium anodisé . Double roulement à billes. Moteur ventilé 230 V - 50 Hz.

Points forts :

- Dimensions : 480 x 550 x 430 mm
- Puissance totale : 0,180 kW
- 230 V monophasé 1F+N

Trancheur professionnelTrancheuse à gravité professionnelle

Trancheuse à gravité avec lame en acier spécial. Appareil à trancher avec épaisseur de coupe réglable jusqu'à 14-16 mm. Avec affûteur à lame intégré. La trancheuse professionnelle à gravité offre une utilisation particulièrement aisée et intuitive. Elle est équipée d'un petit plateau destiné à faciliter la pose d'un jambon. Ses pieds anti-dérapants réduisent les risques de chute à zéro.

Trancheuse à gravité pour restaurateurs

Particularités de la trancheuse à gravité professionnelle :

- Le support "Easy Clean" peut être incliné
- Base de trancheuse aux coins arrondis
- Porte-aliments en aluminium anodisé avec poussoir
- Épaisseur de coupe ajustable de précision à l'aide du régulateur
- Couteau auto-affûtant.