Trancheuse à gravité avec chariot motorisé, lame ø 300 mm



Codes produits :

Référence : PALLADIO30VVA

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84385000
Hauteur mm: 630
Largeur (mm): 575
Profondeur (mm): 751
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,275/ 0,180
Taille & Capacité: ø 300 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 55
Entrainement: Courroie
Diamètre de la lame (mm): 300mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Epaisseur de coupe (mm): 300
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

La trancheuse à jambon, un outil indispensable dans les charcuteries, les traiteurs et la restauration, permet de découper précisément jambons et saucissons en tranches.

Points Forts

- **Diamètre de lame adapté à l'utilisation**
- **Simplicité du démontage pour l'entretien**
- **Sécurité renforcée lors du maniement**
- **Capacité à répondre au volume d'activité**
- **Souplesse d'ajustement de l'épaisseur de tranche**
- **Chariot motorisé de série**

Trancheuse à gravité professionnelle

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

Trancheuse à gravité pour restaurateurs Trancheur professionnel

- **Structure automatisme en acier inox soudé et arrondi**
- **Traînement chariot avec un fiable système mécanique à bielle**
- **Moteur à traînement ventilé avec réducteur à bain d'huile**
- **Commandes séparés pour lame et automatisme**
- **Possibilité de déblocage automatisme pour un fonctionnement manuel**
- **Plat Neptune avec système de guide produit réglable de série**
- **2 systèmes de controle: Standard on/off et variateur de vitesse.**