

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Trancheur


Caractéristiques techniques

Dimensions externes L x P x H : 550 x 410 x 400

Surface du plateau : 200 x 220

Capacité de coupe : 200 x 145

Poids : 13 kg

Puissance : 145 W

Voltage : 230 V / 50 Hz

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie -	Référence constructeur top220si
Pour la coupe en tranches régulières de la charcuterie, des viandes, poissons, fromages -	Autres caractéristiques Diamètre de la lame : 220 ou 9"
Construit en alliage spécial d'aluminium anodisé -	Epaisseur de coupe : 0 +/- 13 mm
Chariot et couteau démontables -	Course du chariot : 245 mm
Bouton gradué pour une régulation décimale de la coupe -	Fonction charcuterie
Chariot glissant et silencieux, facile d'entretien et d'utilisation -	Entraînement Par courroie
Lame en acier spécial trempé et rectifié, affuteur incorporé à double effet -	Diamètre lame 220
Moteur asynchrone puissant et silencieux, transmission par courroie -	Modèle de trancheur Gravité
Plateau monté sur coussinets à billes pour un glissement exceptionnel	Type de branchement Monophasé
Bâti plat pour un nettoyage simple -	Dimensions extérieures 550 x 410 x 400
Inclinaison de la lame à 25° -	Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions externes L x P x H : 550 x 410 x 400 Surface du plateau : 200 x 220 Capacité de coupe : 200 x 145 Poids : 13 kg Puissance : 145 W Voltage : 230 V / 50 Hz</p>	