

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 : 385 x 355 x 360
Surface du plateau : 185 x 165
Capacité de coupe : 140 x 135
Poids : 11 kg
Puissance : 110 W
Voltage : 230 V / 50 Hz

Description	Caractéristiques
Fabriqué en Italie -	Référence constructeur top195si
Inclinaison de la lame à 25° -	Entraînement Par courroie
Bâti plat pour un nettoyage simple -	Diamètre lame 195
Plateau monté sur coussinets à billes pour un glissement exceptionnel	Modèle de trancheur Gravité
Moteur asynchrone puissant et silencieux, transmission par courroie -	Type de branchementMonophasé
Lame en acier spécial trempé et rectifié, affuteur incorporé à double effet -	Puissance totale (kW) 0,11
Chariot glissant et silencieux, facile d'entretien et d'utilisation -	Dimensions extérieures (en mm) 385 x 355 x 360
Bouton gradué pour une régulation décimale de la coupe -	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Chariot et couteau démontables -	
Construit en alliage spécial d'aluminium anodisé -	
Pour la coupe en tranches régulières de la charcuterie, des viandes, poissons, fromages -	
Autres informations	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Dimensions externes L x P x H : 385 x 355 x 360 Surface du plateau : 185 x 165 Capacité de coupe : 140 x 135 Poids : 11 kg Puissance : 110 W Voltage : 230 V / 50 Hz	