

**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 branchement Monophasé
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 -	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>
Chariot et couteau démontables -	
Construit en alliage spécial d'aluminium anodisé -	
Pour la coupe en tranches régulières de la charcuterie, des viandes, poissons, fromages -	
<b><u>Autres informations</u></b>	

**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	