

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
Inclinaison de la lame à 25° -	Entraînement Par courroie
Bâti plat pour un nettoyage simple -	Diamètre lame 220
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) 0,14
Chariot glissant et silencieux, facile d'entretien et d'utilisation -	Dimensions extérieures (en mm) 550 x 410 x 400
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 -	
<u>Autres informations</u>	

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 : 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	