

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Trancheur par gravité, transmission intégrale, diamètre 350 ABM**ABM 

Description	Caractéristiques
HACCP Lavable à la douchette	Référence constructeur UNI350GPLUS
Options possibles (voir produits associés): Dispositif levage rapide, extracteur de lame système SBR, pignon engrenage et poignée en aluminium	Entraînement Transmission intégrale
interrupteur étanche IP69 (garanti à vie)	Diamètre lame 350
Lame de 3eme génération pour toutes coupes (fromages pâtes molles également)	Modèle de trancheur Gravité
Pousse-talon orientable	Type de branchement Monophasé
Séparateur réglable pour le maintien des produits	Puissance totale (kW) 0,4
Protège-doigts en aluminium	Dimensions extérieures (en mm) 797 x 610 x 614
Entretien minimal	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>
Affuteur séparé	
Moteur IP54, boîtier électrique étanche	
Trancheur puissant, système d'entraînement par transmission intégrale. Ce système révolutionnaire permet d'avoir une courroie avec un tendeur permanent.	
Epaisseur de tranche variée de 0 à 25mm	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Adéquate pour les coupes dures (carpaccio, fromages en tout genre, viande de grison, etc...)</p> <p>Nettoyage facile: Grand dégagement derrière le couteau</p> <p>Chariot pivotant</p> <p>Bati monobloc en métal anodisé inoxydable coupe par gravité</p>	