Trancheuse 300 Profi Line **code: 210017**

Construction en aluminium anodisé.
La lame inclinée, est en acier trempé inoxydable.
Le moteur est protégé contre une surchauffe et il est refroidi à l'air.
Le moteur à haute puissance pour trancher de la viande dure.
La trancheuse est équipée d'un protège lame.
L'aiguiseur est intégré à la trancheuse.
Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.
La machine est conforme aux réglementations de sécurité pour l'utilisation commerciale, comme:

- La mise en position d'épaisseur à '0" garde la lame derrière le protecteur.
- Protection automatique pour ne pas mettre la trancheuse en marche quand l'aiguiseur ou la plaque de protection pour la lame sont enlevé.
- Le chariot ne peut être bloqué et enlevé que si la lame a été mise en position d'épaisseur « 0 ».

Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendue séparément. Diamètre de la lame: Ø 300 mm.
Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu´à 14 mm.
Diamètre de coupe maximum: 200 mm.





CARACTÉRISTIQUES

Puissance (fournie) (W)	420	Programmable	Non
Type d'emballage	Boîte	TR/MIN	361
Quantité d'emballage marketing	1		
Largeur (mm)	602		
Profondeur (mm)	573		
Hauteur (mm)	456		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369210017	Emballages en plastique (en grammes)	986
Code Intrastat	84385000	Pays d'origine	Chine
Unité de vente par palette	6	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	29.86