

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Trancheuse, couteau 300 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013371
GSE 300	Groupe d'articles	Trancheuses



- Type de lame: Lisse
- Diamètre de la lame [mm]: 300
- Épaisseur de la coupe [mm]: 0 - 14
- Dimension de coupe [mm/mm]: 220 x 190
- Type de transfert: Entraînement par courroie
- Matériel: Aluminium
- Capot de protection: Plexiglas transparent
- Élément de sécurité: Protection transparente des doigts ochránný prstenec nože z nerezové oceli Protection de lame en acier inoxydable
- Position de la table: Oblique
- Interrupteur marche / arrêt: Oui
- Limitation du travail continu: 1 min de fonctionnement, 5 min de repos

Code SAP	00013371	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	550	Type de lame	Lisse
Profondeur nette [mm]	430	Diamètre de la lame [mm]	300
Hauteur nette [mm]	390	Épaisseur de la coupe [mm]	0 - 14
Poids net [kg]	16.50	Dimension de coupe [mm/mm]	220 x 190
Puissance électrique [kW]	0.220		

Trancheuse, couteau 300 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013371
GSE 300	Groupe d'articles	Trancheuses

1

Corps en alliage d'aluminium

Robustesse
Propreté

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

2

Traitement anti-couteau anti-adhésif

Moins d'adhérence de l'aliment tranché au couteau

- Grâce à la modification du couteau, il est possible de couper des aliments encore plus mous, ce qui permet d'économiser du temps et de l'argent

3

Mécanisme de levier de pression

Haute sécurité de l'établissement

- Grâce au protège-doigts, il minimise les risques d'accidents du travail

4

Entraînement par engrenage (par pignon)

Bon rapport prix/puissance

- Grâce à la méthode de conversion plus simple, vous économiserez le coût initial d'achat de la machine

5

Conception entièrement en acier inoxydable qui sont en contact avec les aliments

Acier inoxydable utilisé destiné au contact avec les aliments

Bon entretien

Zéro contamination

Résistant même aux acides plus faibles

- Aucune restriction sur la préparation des aliments
- Longue durée de vie et haute résistance

Fiche technique

Paramètres techniques



Trancheuse, couteau 300 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013371
GSE 300	Groupe d'articles	Trancheuses

1. Code SAP:

00013371

2. Largeur nette [mm]:

550

3. Profondeur nette [mm]:

430

4. Hauteur nette [mm]:

390

5. Poids net [kg]:

16.50

6. Largeur brute [mm]:

580

7. Profondeur brute [mm]:

570

8. Hauteur brute [mm]:

580

9. Poids brut [kg]:

19.20

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Aluminium

12. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

13. Puissance électrique [kW]:

0.220

14. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Type de contrôle:

Mécanique

16. Capot de protection:

Plexiglas transparent

17. Élément de sécurité:Protection transparente des doigts ochranný prstenec nože z nerezové oceli
Protection de lame en acier inoxydable**18. Protection des moteurs:**

Ventilateur et protection contre la surchauffe

19. Pieds réglables:

Oui

20. Interrupteur principal:

Oui

21. Type de transfert:

Entraînement par courroie

22. Équipement standard pour l'appareil:

aiguiseur solidement fixée à l'appareil

23. Informations complémentaires:Lame montée en biais, sur un double roulement à billes
La lame est en acier antiadhésif avec des rainures adhésives
Support massif pour l'aliment
Lame antiadhésive**24. Type de lame:**

Lisse

25. Diamètre de la lame [mm]:

300

26. Dimension de coupe [mm/mm]:

220 x 190

Fiche technique

Paramètres techniques



Trancheuse, couteau 300 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013371
GSE 300	Groupe d'articles	Trancheuses

27. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

28. Limitation du travail continu:

1 min de fonctionnement, 5 min de repos

29. Table mobile amovible:

Oui

30. Traitement anti-adhésif de la lame :

Oui

31. Position de la table:

Oblique

32. Matériau du couverture de la lame:

Acier inoxydable

33. Équipement d'affûtage:

Intégré

34. Épaisseur de la coupe [mm]:

0 - 14