

TRANCHEURS "FAST CLEAN" A COURROIE



FAST CLEAN 350

+ Trancheurs ergonomiques haut de gamme
+ Extracteur de lame FAST CLEAN : sécurité & hygiène conforme HACCP

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Système FAST CLEAN permettant le démontage ultra sécurisé de votre lame pour un nettoyage conforme HACCP.**
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- Affûteur de précision en aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 15 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension IP66.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



F
A
S
T



C
L
E
A
N



TRANCHEURS FAST CLEAN	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
FAST CLEAN 300	Ø 300	260 x 180	690 x 560 x 530	550 x 380	270 W	29 kg
FAST CLEAN 350	Ø 350	260 x 230	690 x 560 x 530	550 x 380	370 W	40 kg

OPTIONS

Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine