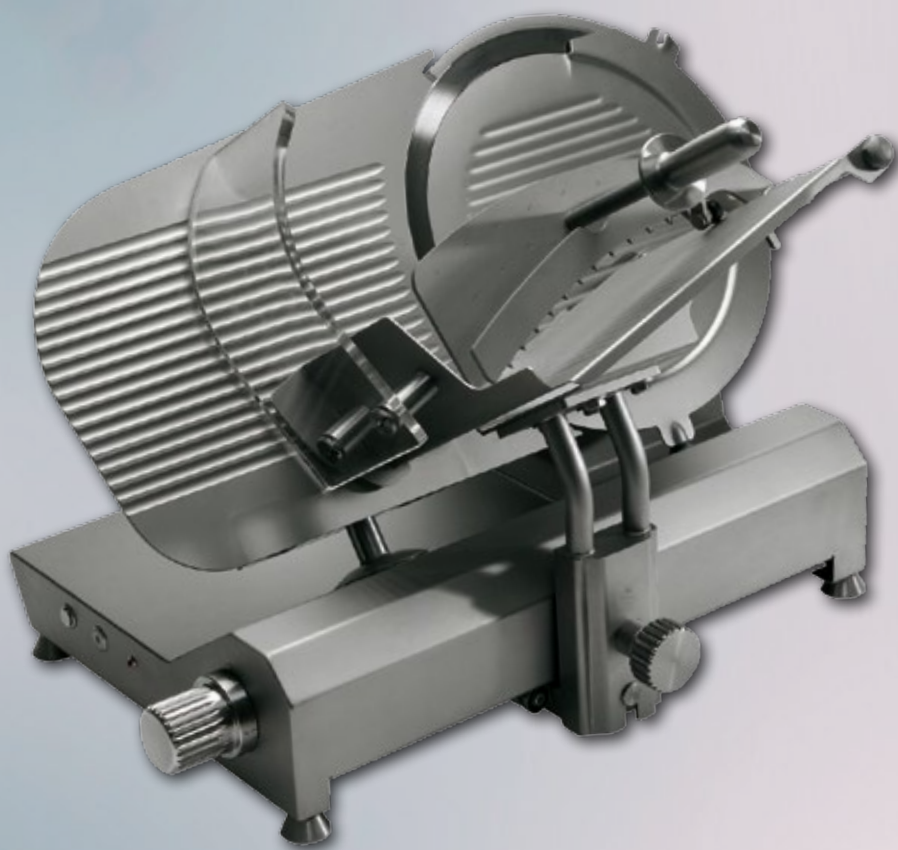


TRANCHEUR A PIGNONS TOUT INOX

- + Trancheur haut de gamme tout inox pour utilisation intensive
- + Grande accessibilité pour le nettoyage sans démonter la lame
- + Durée de vie innégale



Lavable à la douchette !

- **Construction tout inox AISI 304.**
- Entraînement par pignons rectifiés.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 100 mm entre la lame et le bâti.**
- Couvre lame et chariot facilement démontables et lavables en machine.
- **Affûteur indépendant hygiénique et simple d'utilisation.**
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 23 mm par poignée inox gravée au laser.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir étanche IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



GRANDE
ACCESSIBILITE
POUR LE
NETTOYAGE



AFFUTEUR
INDEPENDANT

TRANCHEURS A PIGNONS TOUT INOX	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SPX 350 TOUT INOX	Ø 350	325 x 235	790 x 560 x 610	610 x 415	370 W	52 kg

OPTIONS

Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément

Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés en supplément