

## CARACTÉRISTIQUES

- Machine à trancher horizontale principalement utilisée pour les gâteaux et hamburgers.
- Les produits sont amenés sur un tapis vers les couteaux.
- Livrée avec 3 couteaux.
- Distance entre les couteaux facile à adapter (par 5 mm).
- Avec socle sur roulettes freinées.

## FEATURES

- Horizontal slicer mainly used for hamburger and cake cutting.
- The products are transported to the blades by the conveyor belt.
- Supplied with 3 blades.
- Easy to adapt distance between the blades (by 5 mm).
- With support on castors with locking system.

## EIGENSCHAPPEN

- Horizontale snijmachine, meestal gebruikt om cake of hamburgers te snijden.
- De producten worden door de transportbanden naar de snijmessen gebracht.
- Geleverd met 3 messen.
- De afstand tussen de messen is makkelijk aan te passen (per 5 mm).
- Met sokkel op geremde zwenkwielletjes.





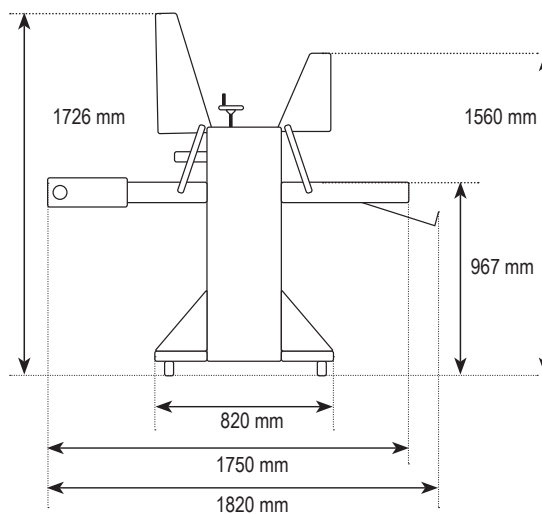
Brosses de nettoyage.  
Cleaning brushes.  
Reinigingsborstel.



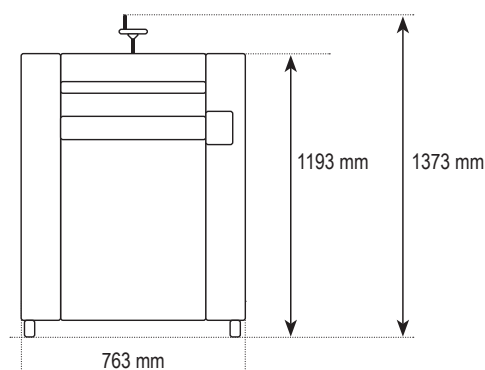
Système de nettoyage des tapis.  
Belt cleaning system.  
Tapijtreinigingssysteem.



### VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



### VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



## TAGLIO

HAUTEUR MAX PRODUIT   MAX PRODUCT HEIGHT   MAX PRODUKTHOOGTE	130 mm
VITESSE DU TAPIS   CONVEYOR SPEED   BANDSNELHEID	2.5 --> 16cm / sec
NOMBRE DE COUTEAUX   NUMBER OF KNIVES   AANTAL MESSEN	3
DISTANCE ENTRE LES LAMES   DISTANCE BETWEEN THE BLADES   RUIMTE TUSSEN DE MESSEN	5 - 100 mm
LARGEUR DES TAPIS   CONVEYOR BELT WIDTH   BREEDTE TRANSPORTBAND	405 mm
POIDS NET MACHINE   NET WEIGHT MACHINE   NETTOGEWICHT MACHINE	205 kg
PUISSANCE MOTEUR   MOTOR POWER   MOTORVERMOGEN	0,525 kW
VOLTAGE   VOLTAGE   SPANNING	230V 1Ph