

Trancheuse Professionnelle 250 Plus

BR174251



Bartscher

La Trancheuse Professionnelle 250 Plus allie performance et précision pour répondre aux besoins exigeants des professionnels de la charcuterie. Dotée d'une lame de 250 mm permettant une épaisseur de coupe ajustable de 1 à 12 mm, elle offre une efficacité maximale grâce à sa puissance de 130 W et une vitesse de rotation de 190 t/min. Son design en aluminium avec finitions en argent/inox assure durabilité et facilité de nettoyage. Les fonctionnalités incluent un aiguiser de lame, un système de guidage de coupe et une double protection de la lame avec commutateur magnétique pour une sécurité optimale.

Caractéristiques Produit :

Matière : Aluminium	Alimentation : 230 V	Type de Commande : Manette
Finition Extérieure : Aluminium	Longueur (mm) : 435	Profondeur (mm) : 510
Hauteur (mm) : 385	Poids (kg) : 14,8	Puissance (W) : 130
Couleur : Argent / Inox	Type de lame : Lisse	Fonctionnement : Electrique
Épaisseur (mm) : 1-12	Diamètre (mm) : 250	Type de Trancheuse : Gravité

Informations Logistiques :

Largeur : 570 mm	Profondeur : 450 mm	Hauteur : 410 mm
------------------	---------------------	------------------