

Trancheuse à Courroie 300 Amiral Aluminium DE0005ALU



La Trancheuse à Courroie 300 Amiral Aluminium, fabriquée en aluminium robuste, est le choix par excellence pour les professionnels de la restauration exigeant efficacité et durabilité. Pensée pour les besoins importants, cette machine puissante de 250 W peut gérer jusqu'à 400 couverts grâce à un diamètre de lame de 300 mm, facilitant la coupe de charcuteries et viandes avec précision. Sa conception optimise le nettoyage, réduisant le temps nécessaire de 50 % et supportant un nettoyage par douchette à basse pression, tout en étant conforme HACCP.

Caractéristiques Produit :

Matière : Aluminium	Alimentation : 230 V	Finition Extérieure : Aluminium
Longueur (mm) : 650	Profondeur (mm) : 560	Hauteur (mm) : 470
Poids (kg) : 29	Puissance (W) : 250	Fonctionnement : Courroie
Épaisseur (mm) : 20	Diamètre (mm) : 300	Taille de Coupe (mm) : 290 x 170
Type de Trancheuse : Gravité		

Informations Logistiques :

Largeur : 650 mm	Profondeur : 560 mm	Hauteur : 470 mm
------------------	---------------------	------------------