Trancheur à jambon Dadaux - Ø de lame 350 mm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence Major slice 350

Description brève du produit :

Garantie pièces de rechange : 1 an

Description du produit :

Trancheurs à jambon « MAJOR SLICE » est unique sur le marché. Robuste et précis, il permet une coupe parfaite grâce à sa fiabilité de fonctionnement. Sa conception entièrement INOX et son design aéré lui garantissent une facilité de nettoyage et une hygiène parfaite.

Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304.

Résiste à la corrosion.

Fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable.

Structure très rigide.

Régulateur d’épaisseur de tranche de grande précision: de 0 à 20mm. Système VARIOCUT.

Entraînement par pignons (vis sans fin acier rectifié et roue bronze).

Affûteur indépendant avec une manœuvre des molettes simultanée garantissant un affûtage parfait.

De plus, cette opération peut être faite par une personne n’ayant jamais réalisé cette opération.

Chariot coulissant très souple grâce à son système de guidage bien ajusté et fortement dimensionné.

La robustesse et la qualité des composants associés au soin apporté au montage et ajustage permettent à cette machine de réaliser un parfait tranchage, et une satisfaction des utilisateurs pendant de nombreuses années.

Equipé d’un moteur Mono de 0,5CV.

Indice de protection du trancheur: IP 67.

Étanche nettoyable à la douchette

Équipé du système Variocut

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
matériel: Acier inoxydable Aisi 304
modèle: Manuel - Gravité
fréquence_de_tension_hz: 50
diamètre_de_la_lame_mm: 350
moteur: 0,5CV (0,36Kw)
poids_net_kg: 55
Alimentation électrique : Monophasé
Voltage: 230 V
Capacité de coupe: 300 x 181 ou Ø252 mm