TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,185
poids net (Kg)	30
poids brut (Kg)	34
largeur (mm)	540
profondeur (mm)	530
hauteur (mm)	465

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TRANCHEUSE **À GRAVITÉ/INCLINÉE** diamètre **de lame 300 mm** , **en alliage d'aluminium** , équipée de :
.

- régulateur d'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm très sensible,
- **capacité de coupe : mm 260x220h** ,
- **taille-crayon intégré** ,
- tours de lame par minute 280 ;
- plaque montée sur roulements à billes pour une plus grande douceur.

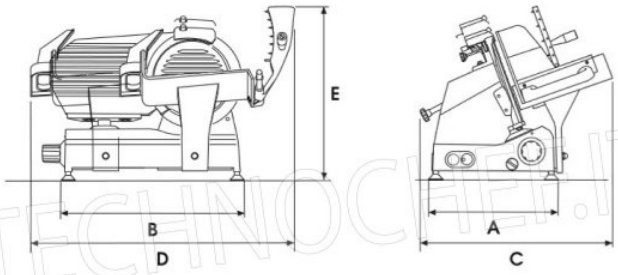
FACULTATIF:

- Sur demande, il est possible de fournir les trancheuses dans les couleurs : **rouge, noir, crème** ; ou dans des couleurs spéciales.

NB : Convient pour couper des charcuteries lourdes, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes dures et plus encore.
MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FAC-F300I	Trancheuse à gravité/inclinée, diamètre de lame 300 mm, complète avec affûteur de lame fixe, V 230/1, Kw 0,300, poids 30 kg, dim.mm.540x530x465h	**€ 986,35** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FAC-CLS1	**TECHNOCHEF - Complément couleur pour trancheuses : rouge, noir, crème**	**€ 113,95** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours



TECHNOCHEF.IT

	F 300 I	F 330 I
A mm	410	410
B mm	530	530
C mm	540	550
D mm	770	770
E mm	465	465
kg	30	32