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)	0,300
poids net (Kg)	36
poids brut (Kg)	39,5
largeur (mm)	585
profondeur (mm)	580
hauteur (mm)	480

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TRANCHEUSE À GRAVITÉ/INCLINÉE , diamètre **de lame 350 mm** , en **alliage d'aluminium anodisé** , équipée de :

- régulateur d'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm très sensible,
- **capacité de coupe : mm 310x260h** ,
- taille-crayon intégré,
- plaque montée sur roulements à billes pour une plus grande douceur.

FACULTATIF:

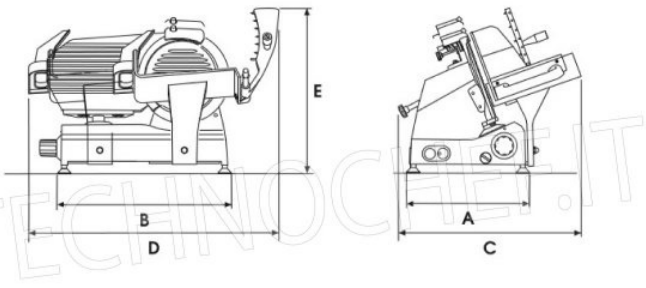
- Sur demande, il est possible de fournir les trancheuses dans les couleurs : **rouge, noir, crème** ; ou dans des couleurs spéciales.

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-F350I	Trancheuse à gravité/inclinée, diamètre de lame 350 mm, complète avec affûteur de lame fixe, V 230/1, Kw 0,300, poids 36 kg, dim.mm.585x580x480h	**€ 1.208,00** *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



	F 350 I	F 370 I
A mm	415	415
B mm	580	580
C mm	585	585
D mm	890	890
E mm	480	480
kg	36	37