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)	14
poids brut (Kg)	16,50
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	415
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TRANCHEUSE À GRAVITÉ/INCLINÉE, lame de 220 mm de diamètre, avec AFFÛTEUR DE LAME DÉTACHÉ, PROFESSIONNEL :

.

- **fabriqué en alliage d'aluminium anodisé** , il présente l'avantage d'un nettoyage rapide et d'une hygiène absolue ;
- **régulateur d'épaisseur de coupe de 0 à 15 mm** , très sensible, permet un réglage décimal ;
- **taille-crayon détaché à assembler au moment de l'utilisation** ,
- **L'affûteur facile à monter** simplifie le travail de l'utilisateur en maintenant efficacement la coupe parfaite des marchandises.
- **La plaque montée sur roulements à billes** possède une douceur exceptionnelle et **permet de couper des charcuteries lourdes, des rôtis, des fromages, des poissons, des viandes dures et bien plus encore** ;
- bien qu'il s'agisse d'une petite machine, elle présente les avantages et la précision de construction des trancheuses plus grandes ;
- **coupe utile** : **mm 190x160** ,
- tours de lame par minute 300.

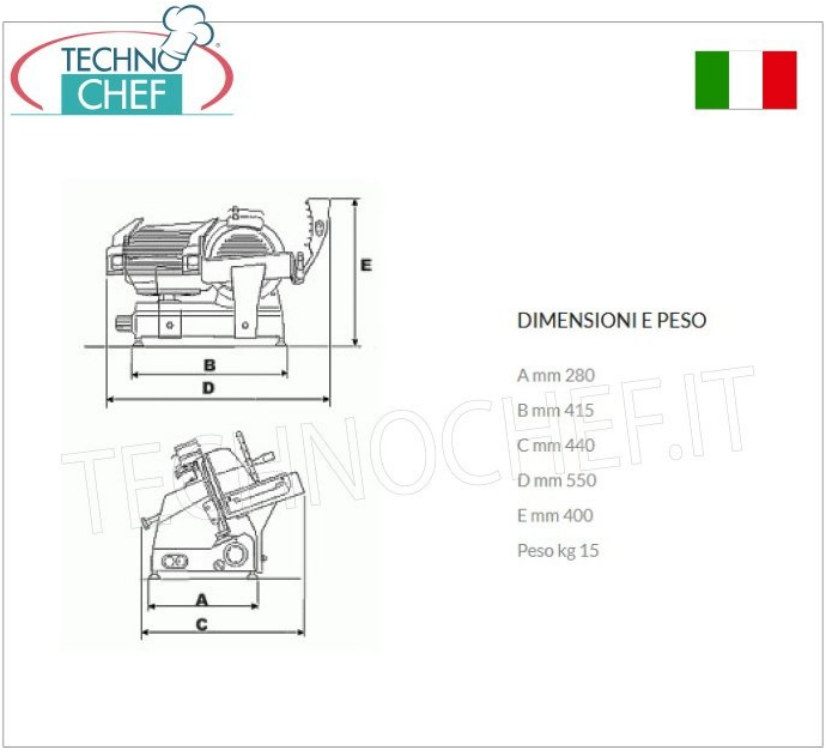
.

FACULTATIF :

Sur demande, il est possible de fournir les trancheuses dans les couleurs : rouge, noir, crème.

.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

FAC-S220	Trancheuse à gravité/inclinée, diamètre de lame 220 mm, en alliage d'aluminium, avec AFFÛTEUR DE LAME DÉTACHÉ, V.230/1, Kw 0,185, dim.mm.440x415x400	**€ 472,86** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours