


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,26
<b>poids net (Kg)</b>	25
<b>largeur (mm)</b>	500
<b>profondeur (mm)</b>	490
<b>hauteur (mm)</b>	510

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**TRANCHEUSE À GRAVITÉ/INCLINÉE, diamètre de lame 220 mm, PROFESSIONNELLE :**

- **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 16 mm**, très sensible, permet un réglage décimal ;
- taille-crayon intégré;
- **La plaque montée sur roulements à billes** possède une douceur exceptionnelle et permet de couper de la charcuterie lourde, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes dures et bien plus encore ;
- **coupe utile : mm 260x230**,
- 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
<b>FAC-F300EL</b>	Trancheuse à gravité/inclinée, diamètre de lame 300 mm, complète avec affûteur de lame fixe, V.230/1, Kw	<b>€ 852,13</b>

