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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF024-002000	Trancheuse verticale avec chariot à viande, diamètre de la lame 350 mm, en alliage d'aluminium, avec affûteur de lame fixe, V 230/1, Kw 0,300, Poids 43 Kg, dim.mm.650x650x640h	**Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TRANCHEUSE VERTICALE avec **chariot à viande** , diamètre de **la lame 350 mm** , **en alliage d'aluminium traité anodiquement** , Professionnel, équipée de :

.

- **régulateur d'épaisseur de coupe très sensible de 0 à 16 mm** et permet un réglage décimal,
- **capacité de coupe: mm 300x250h** ,
- aiguiseur intégré,
- plateau monté sur roulements à billes pour plus de douceur,
- tours de lame par minute 260.

.

OPTIONNELS :

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

.

NB : Convient pour la découpe de rôtis, fromages, poissons, viandes fraîches, ...ect

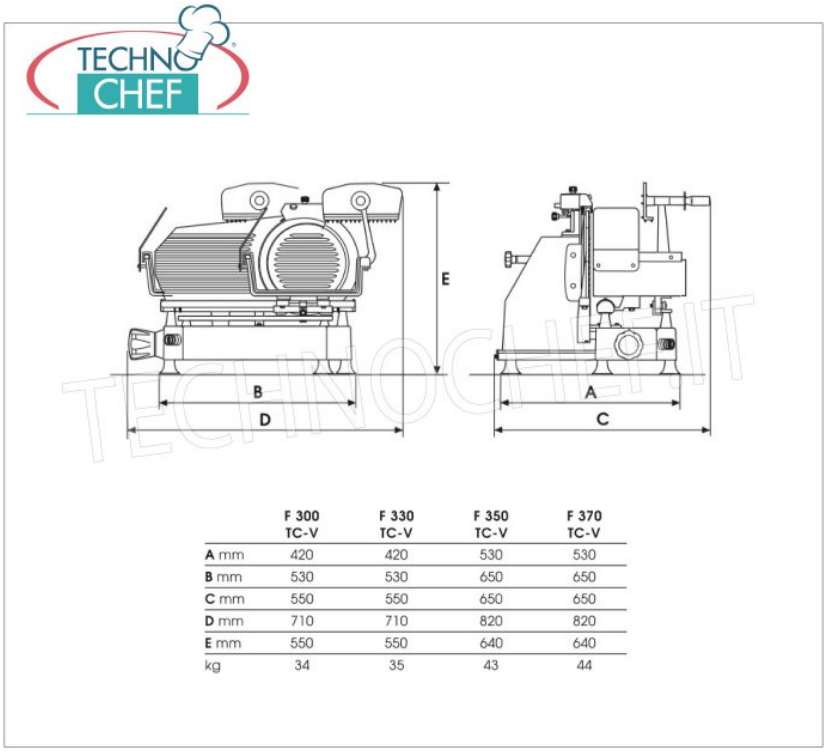
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,300
poids net (Kg)	43
poids brut (Kg)	50
largeur (mm)	650
profondeur (mm)	650
hauteur (mm)	640

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF024-005012	**TECHNOCHEF - Complément de couleur pour trancheuses: rouge, noir, crème** Supplément pour les couleurs: rouge, noir, crème.	**Livraison** 4 à 9 jours



	F 300 TC-V	F 330 TC-V	F 350 TC-V	F 370 TC-V
A mm	420	420	530	530
B mm	530	530	650	650
C mm	550	550	650	650
D mm	710	710	820	820
E mm	550	550	640	640
kg	34	35	43	44