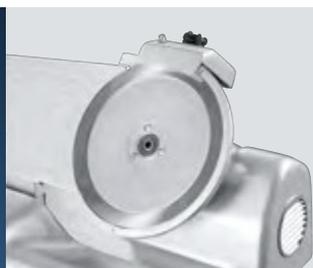
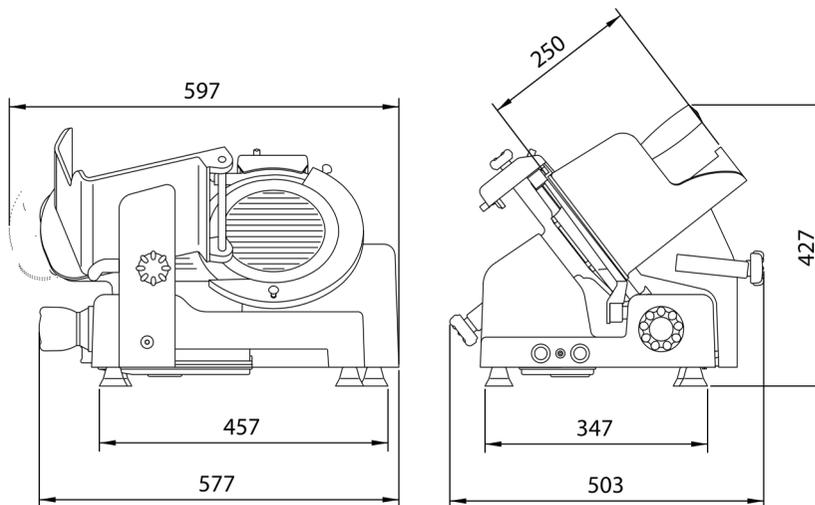




250 IK

Flexible et compact, il convient aux charcuteries et fromages de petite taille. Très peu encombrant, il s'installe même dans les espaces restreints.





250 IK

– Caractéristiques standard

- Transmission par boîte de vitesses
- Affûteur intégré, disponible dans le bon sens et facile à utiliser
- Grande capacité et tranchage de précision
- Faible hauteur de chargement ; pour réduire la tension de l'opérateur
- Surfaces en aluminium ultra lisses et polies et rainures de glissement soignées pour réduire la friction et simplifie le nettoyage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Diamètre de la lame	250 mm
Vitesse de la lame	200 g/min
Épaisseur de la tranche	de 0 à 24 mm
Protection électrique	IPX3 (moteur IPX5)
Poids net	28,5 kg
Caractéristiques électriques	220-230V / 340W a.c. monophasé 220-230V, 380-400V / 230W a.c. triphasé
Capacité de coupe	Ø 170 mm ☑ 190 x 135 mm



- Espace de comptoir réduit
- Assiette à viande, aiguiseur, protège-lame et déflecteur de produit amovibles pour un nettoyage soigné
- Conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur
- Produit certifié (matériaux en contact avec les aliments)