

300 VK VE

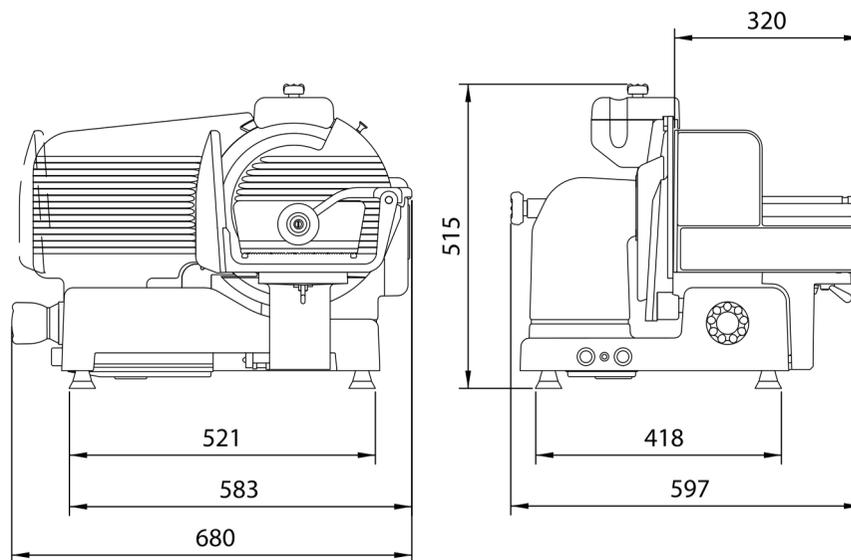
Conçue spécifiquement pour la découpe de la viande, cette trancheuse répond également aux exigences des marchés qui utilisent des trancheuses verticales pour la découpe de charcuteries et de fromages, grâce également à la version à chariot coulissant.



300 VK ET

- Caractéristiques standard

- Transmission par engrenages
- Affûteur intégré, immédiatement disponible et facile à utiliser
- Hauteur de chargement réduite, pour réduire la fatigue de l'opérateur
- Support de produit avec support de produit inclinable en aluminium
- Surfaces en aluminium poli miroir et rainures de glissement précises, pour réduire la friction et simplifier le nettoyage
- L'aiguiser, le protège-lame, le protège-tranche et la plaque porte-produit sont amovibles pour un nettoyage en profondeur
- Conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur
- Produit certifié MOCA (Matériaux et objets en contact avec les aliments)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Diamètre de la lame	300 mm
Vitesse de la lame	200 g/min
Épaisseur de la tranche	de 0 à 24 mm
Course du chariot	300 mm
Protection électrique	IPX3 (Moteur IPX5)
Poids net	43 kg

Caractéristiques électriques	220-230 V / 340 W c.a. monophasé 220-
	230 V, 380-400 V / 230 W c.a. triphasé
	120 V / 60 Hz / 340 W c.a. monophasé

Capacité de coupe	∅ 210 mm
	☑ 250 x 210 mm

