



300 IK

Adaptée à la découpe de tous types de charcuteries et de fromages, cette trancheuse compacte et robuste s'installe même dans les espaces restreints. Idéale pour les commerces nécessitant des changements fréquents de produits.

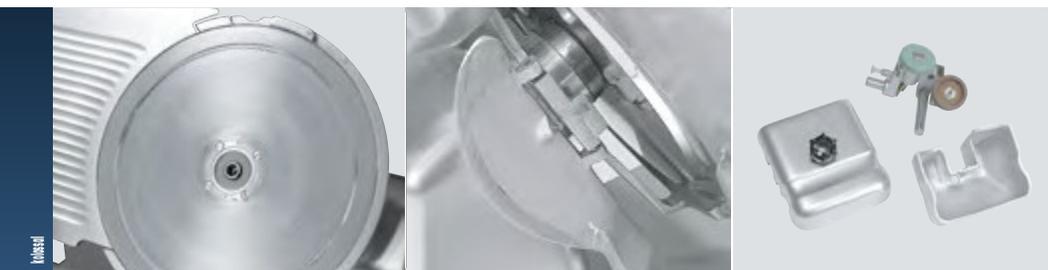
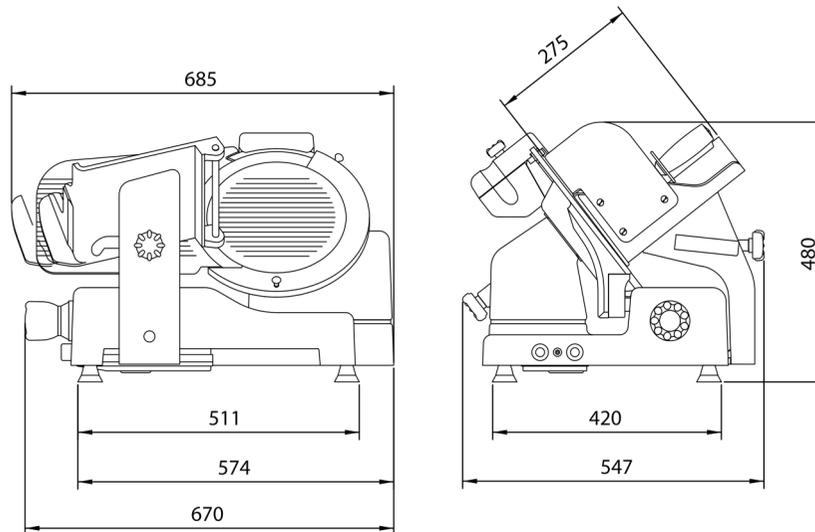


300 IK

- Caractéristiques standard

- Transmission par engrenages
- Affûteur intégré, immédiatement disponible et facile à utiliser
- Hauteur de chargement réduite, pour réduire la fatigue de l'opérateur
- Surfaces en aluminium poli miroir et rainures de glissement précises, pour réduire friction et simplifier le nettoyage

- Base de support réduite
- L'aiguiser, le couvre-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	41 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	☑ 230 x 160 mm Ø 205 mm

