



Trancheuse HBS-220A Aluminium Argent



Codes produits :

Référence 1301

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

• Caractéristiques principales :

Structure de qualité :

- Châssis fabriqué en alliage d'aluminium et de magnésium moulé sous pression, avec un corps peint, offrant robustesse et facilité de nettoyage.
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont anodisées, garantissant une hygiène impeccable.

Système de coupe efficace :

- Transmission par courroie qui garantit des coupes douces et précises.
- Lame en acier C45 de haute résistance, idéale pour des coupes constantes et durables.
- Non adaptée pour couper du fromage, recommandée exclusivement pour les charcuteries.

Système de sécurité :

- Commandes électriques à 24V pour un fonctionnement sécurisé.
- Bouton d'arrêt d'urgence qui prévient les démarrages accidentels.

Aiguseur intégré :



-
- Inclut un aiguiser de série avec pierres à grain fin et gros, maintenant la lame toujours affûtée et prête à l'emploi.
-

Spécifications techniques :

- **Modèle** : HBS-220A
 - **Diamètre de la lame** : 220 mm
 - **Puissance** : 120W
 - **Alimentation** : 220V-50Hz
 - **Épaisseur de coupe** : Réglable entre 0 et 12 mm
 - **Espace maximum de coupe** : 130 mm
 - **Dimensions** : 498 x 435 x 380 mm
 - **Poids** : 17 kg
-

Certification :

Conforme aux normes CE, garantissant qualité, sécurité et conformité aux standards européens.

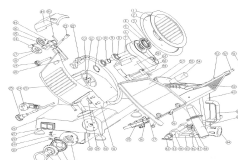
caractéristiques du produit :

Élaboré-Coupé-Haché: Trancheuse à charcuterie

Description brève du produit :

Trancheuse à coupe par gravité avec transmission par courroie, conçue pour des coupes précises de charcuterie. Fabriquée en alliage d'aluminium et de magnésium anodisé, elle garantit durabilité, résistance et un nettoyage facile. Elle incorpore un aiguiser de série et permet des coupes d'épaisseur réglable entre 0 et 12 mm. *Remarque : Non adaptée pour couper du fromage.*

Galerie de produits :





Shop name

