



Coupeuse HBS-250A Aluminium Argent



Codes produits :

Référence 1303

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

• Caractéristiques principales :

Structure de qualité :

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

Système de coupe efficace :

- Transmission par courroie qui fournit des coupes douces et précises.
- Scie standard en acier C45 de haute résistance, idéale pour une utilisation continue et durable.
- Scie optionnelle avec revêtement glissant, parfaite pour couper des fromages mous sans adhérence.

Système de sécurité :

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

Aiguiser intégré :



-
- Comprend un aiguiser de série avec des pierres à grain fin et grossier, garantissant un tranchant optimal à tout moment.
-

Spécifications techniques :

- **Modèle** : HBS-250A
 - **Diamètre de la lame** : 250 mm
 - **Puissance** : 150W
 - **Alimentation** : 220V-50Hz
 - **Épaisseur de coupe** : Réglable entre 0,2 et 12 mm
 - **Espacement maximal de coupe** : 175 mm
 - **Dimensions** : 537 x 460 x 400 mm
 - **Poids** : 18 kg
-

Certification :

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

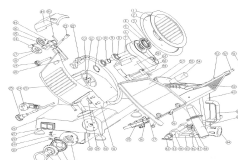
caractéristiques du produit :

Élaboré-Coupé-Haché: Trancheuse à charcuterie

Description brève du produit :

Coupeuse à gravité avec transmission par courroie, conçue pour des coupes précises dans les charcuteries et les viandes. Fabriquée en alliage d'aluminium et de magnésium anodisé, elle assure durabilité et hygiène. Elle intègre un aiguiser de série et permet des coupes d'épaisseur réglable entre 0,2 et 12 mm. De plus, elle dispose d'une lame optionnelle avec revêtement glissant, idéale pour les fromages.

Galerie de produits :





Shop name