



Coupeuse HBS-250 Aluminium Anodisé



Codes produits :

Référence 1304

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

- Coupeuse à coupe par gravité avec transmission par courroie.
 - Base fabriquée en alliage d'aluminium et de magnésium coulé anodisé.
 - Toutes les pièces en contact avec les aliments sont anodisées.
 - Équipée de commandes électriques à 24V et d'un bouton d'arrêt d'urgence (sécurité contre le démarrage intempestif).
 - Aiguiser intégré de série avec pierres à grain fin et gros grain.
 - Lame en acier C45 de haute résistance.
 - Diamètre de la lame 250mm
 - Modèle HBS-250
 - Puissance 150W
 - Alimentation 220V-50Hz
 - Épaisseur de coupe 0,2-12mm
 - Espacement maximum de coupe 170mm
 - Poids 18,5Kg
 - Dimensions 537x460x400mm
 - Certification CE
-



caractéristiques du produit :

Élaboré-Coupé-Haché: Trancheuse à charcuterie

Description brève du produit :

Coupeuse à coupe par 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 incorpore un aiguiser de série et permet des coupes de largeur réglable entre 0,2 et 15 mm. De plus, elle dispose d'une lame optionnelle avec revêtement glissant idéale pour les fromages.

Galerie de produits :

