



Coupeuse HBS-300 Aluminium Anodisé



Codes produits :

Référence 1307

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

- **Caractéristiques principales :**

- **Structure de qualité :**

- Plateau construit en alliage d'aluminium et de magnésium anodisé, 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 standard fabriquée en acier **C45** de haute résistance, idéale pour des coupes constantes et durables.
 - Lame optionnelle avec revêtement glissant spécial pour fromages mous, conçue pour faciliter la coupe sans adhérence.
-



- **Système de sécurité :**

- Commandes électriques de **24V** pour un fonctionnement sûr.
- Bouton d'arrêt d'urgence qui évite les démarrages accidentels.

- **Aiguiseur intégré :**

- Inclut un aiguiseur de série avec des pierres à grain fin et grossier, garantissant que la lame soit toujours en conditions optimales d'utilisation.

Spécifications techniques :

- **Modèle :** HBS-300
- **Diamètre de la lame :** 300 mm
- **Puissance :** 250W
- **Alimentation :** 220V-50Hz
- **Épaisseur de coupe :** Réglable entre 0,2 et 15 mm
- **Espace maximum de coupe :** 195 mm
- **Dimensions :** 597 x 520 x 495 mm
- **Poids :** 26 kg

Certification :

Conforme aux normes CE, garantissant qualité, sécurité et respect des normes européennes.

Remarque : Cette coupeuse offre une option supplémentaire de lame avec revêtement glissant, idéale pour couper des fromages mous de manière efficace et sans adhérence.

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 de charcuteries et de 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 15 mm. De plus, elle dispose d'une lame optionnelle avec revêtement glissant idéale pour les fromages.

Galerie de produits :

