

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Trancheur par gravité, transmission intégrale, diamètre 300**ABM 

| Description  | Caractéristiques                           |
|--|--|
| HACCP Lavable à la douchette   | Puissance (kW) 0.27                        |
| Bati monobloc en métal anodisé inoxydable coupe par gravité  | Référence constructeur 9300GPLUS           |
| Chariot démontable   | Fonction charcuterie                       |
| Nettoyage facile: Dégagement derrière le couteau   | Entraînement Transmission intégrale        |
| Adéquate pour les coupes dures (carpaccio, fromages à pâtes dures, viande de grison, etc...)   | Diamètre lame 300                          |
| Epaisseur de tranche variée de 0 à 15mm  | Modèle de trancheur Gravité                |
| Trancheur puissant, système d'entraînement par transmission intégrale. Ce système révolutionnaire permet d'avoir une courroie avec un tendeur permanent. | Type de branchement 230V                   |
| Moteur IP54, boîtier électrique étanche  | Dimensions extérieures 68.4 x 63 x H53.4cm |
| Affuteur séparé  | voltage 230V                               |
| Entretien minimal  | <b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>  |
| Protège-doigts en aluminium  |  |
| Séparateur réglable pour le maintien des produits  |  |
| Pousse-talon orientable  |  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description   | Caractéristiques |
|---|------------------|
| Options possibles (voir produits associés): Lame de 3eme génération pour fromages à pâtes molles, interrupteur étanche IP69 (garanti à vie) et poignée en aluminium |                  |