

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Trancheur par gravité, transmission intégrale, diamètre 350 ABM**ABM 

| Description | Caractéristiques |
|--|--|
| HACCP Lavable à la douchette | Puissance (kW) 0.37 |
| Bati monobloc en métal anodisé inoxydable coupe par gravité | Référence constructeur UNI350GPLUS |
| Chariot pivotant | Fonction charcuterie |
| Nettoyage facile: Grand dégagement derrière le couteau | Entraînement Transmission intégrale |
| Adéquate pour les coupes dures (carpaccio, fromages en tout genre, viande de grison, etc...) | Diamètre lame 350 |
| Epaisseur de tranche variée de 0 à 25mm | 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 Monophasé |
| Moteur IP54, boîtier électrique étanche | Dimensions extérieures 79.7 x 61 x h61.4cm |
| Affuteur séparé | Garantie constructeur 1 an incluse |
| Entretien minimal | |
| 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 |
|--|------------------|
| <p>Lame de 3eme génération pour toutes coupes (fromages pâtes molles également)</p> <p>interrupteur étanche IP69 (garanti à vie)</p> <p>Options possibles (voir produits associés): Dispositif levage rapide, extracteur de lame système SBR, pignon engrenage et poignée en aluminium</p> | |