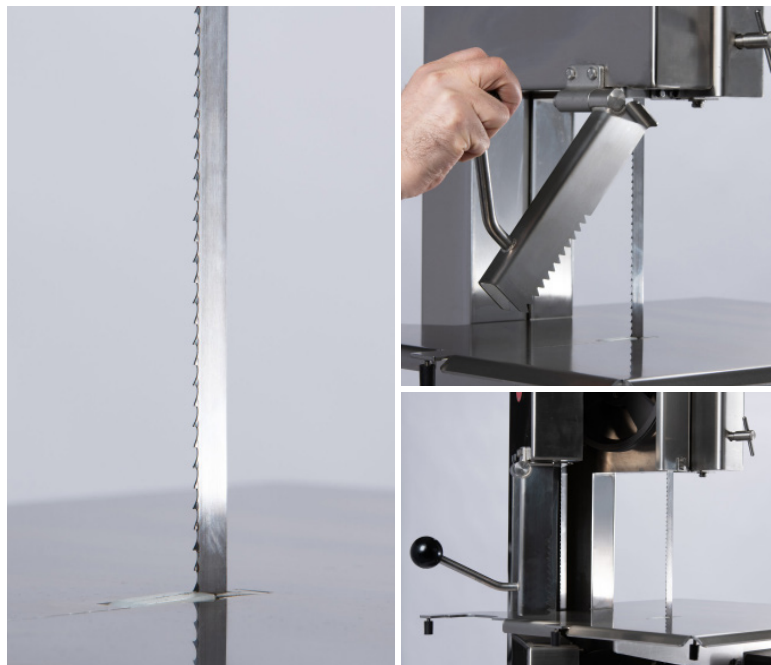




## CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement réalisées en acier inoxydable 304.
- Exceptionnelle précision de coupe
- Convient aussi bien pour les viandes fraîches que congelées
- Robustes et sécurisées
- Faciles à utiliser
- Tension de la lame réglable

## DOTATION DE SÉRIE

- Butée d'épaisseur de tranches incorporée

## OPTION

- Monophasé

## FEATURES

- Entirely made of 304 stainless steel
- Exceptional cutting precision
- Suitable for fresh as well as frozen meat
- Robust and secure
- Easy to use
- Adjustable blade tensioner

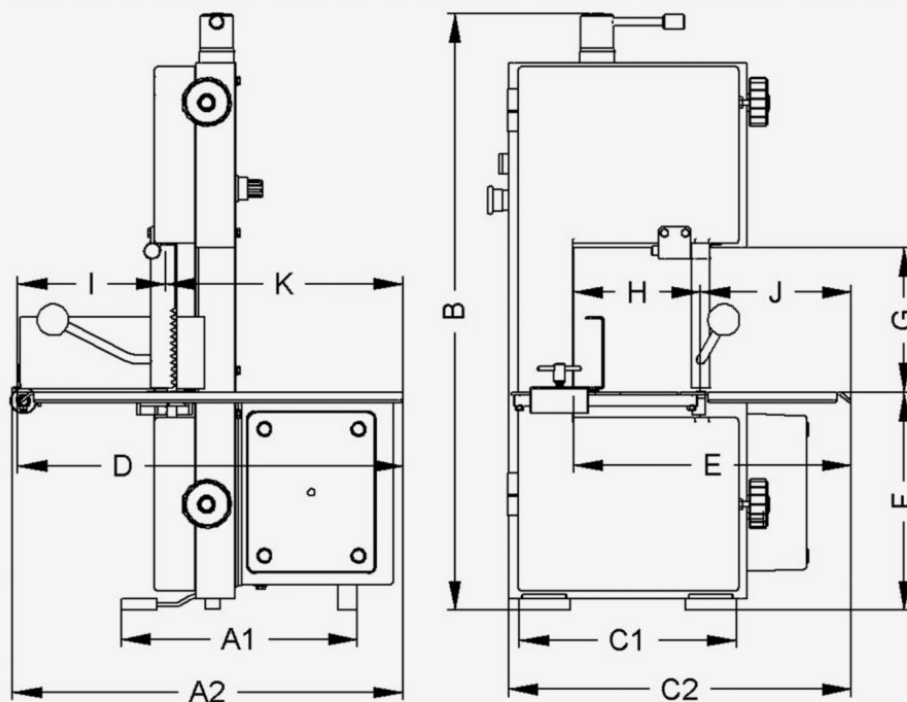
## STANDARD SET UP

- Incorporated portion setter for slices

## OPTION

- Single-phase

**SCHEMA TECHNIQUES** *Technical diagrams*



|    |     |
|----|-----|
| A1 | 325 |
| A2 | 540 |
| B  | 825 |
| C1 | 300 |
| C2 | 475 |
| D  | 530 |
| E  | 385 |
| F  | 300 |
| G  | 180 |
| H  | 175 |
| I  | 205 |
| J  | 210 |
| K  | 325 |

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES** *Technical specifications*

| MODÈLE<br><i>Model</i> | DIMENSIONS (MM)<br><i>Size</i> | PLAN DETRAVAIL<br><i>Work bench</i><br>(mm) | POIDS<br><i>Weight</i><br>(KG) | POULIE<br><i>Height</i><br>(mm) | LAME<br><i>Blade</i><br>(mm) | CAPACITÉ DE COUPE<br><i>Cutting capacity</i><br>(H x L en mm) | PUISSANCE MOTEUR<br><i>Power</i> | TENSION<br><i>Voltage</i> |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>SS1600</b>          | 540 x 475 x 825                | 530 x 385                                   | 57                             | 180                             | 1600 x 16                    | 180 x 175                                                     | 1 CV 0,75 KW                     | 380 V / 3-50 Hz           |