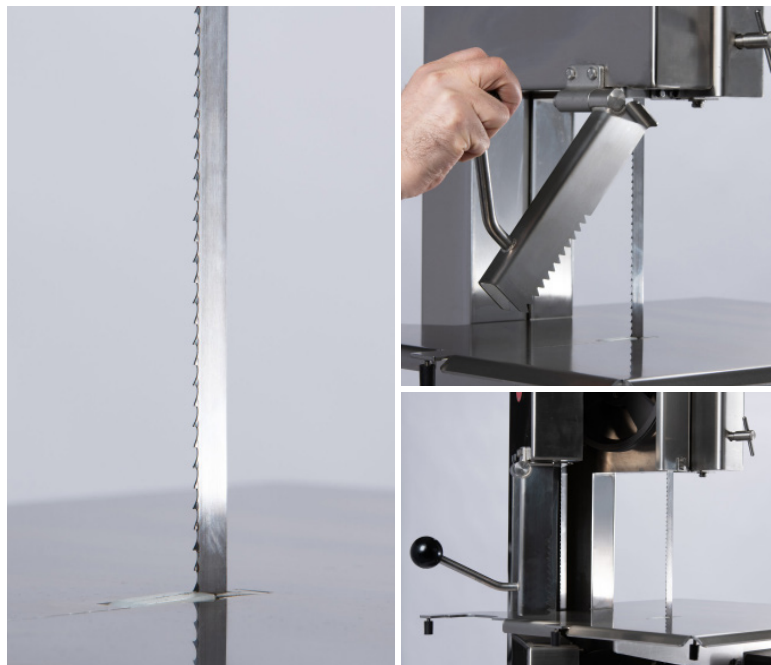




CARACTÉRISTIQUES

- 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

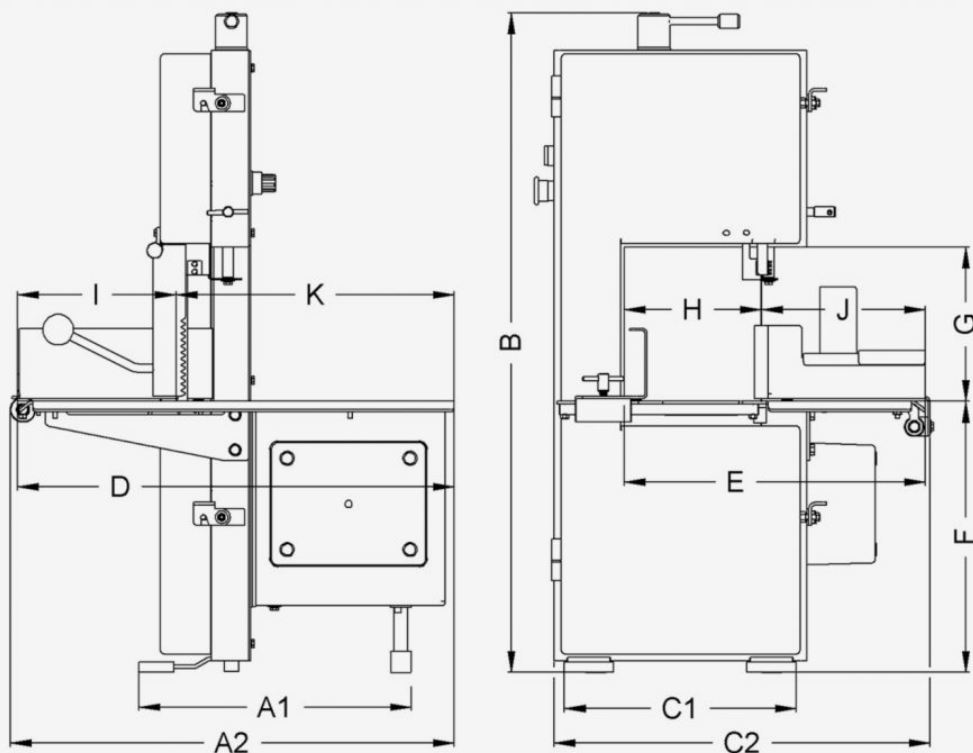
STANDARD SET UP

- Incorporated portion setter for slices

OPTION

- Single-phase

SCHEMA TECHNIQUES *Technical diagrams*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *Technical specifications*

MODÈLE <i>Model</i>	DIMENSIONS (MM) <i>Size</i>	PLAN DETRAVAIL <i>Work bench</i> (mm)	POIDS <i>Weight</i> (KG)	POULIE <i>Height</i> (mm)	LAME <i>Blade</i> (mm)	CAPACITÉ DE COUPE <i>Cutting capacity</i> (H x L en mm)	PUISSANCE MOTEUR <i>Power</i>	TENSION <i>Voltage</i>
SS1985	680 x 610 x 1050	670 x 480	85	250	1985 x 16	270 x 225	1,5 CV 1,1 KW	380 V / 3-50 Hz