



## 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

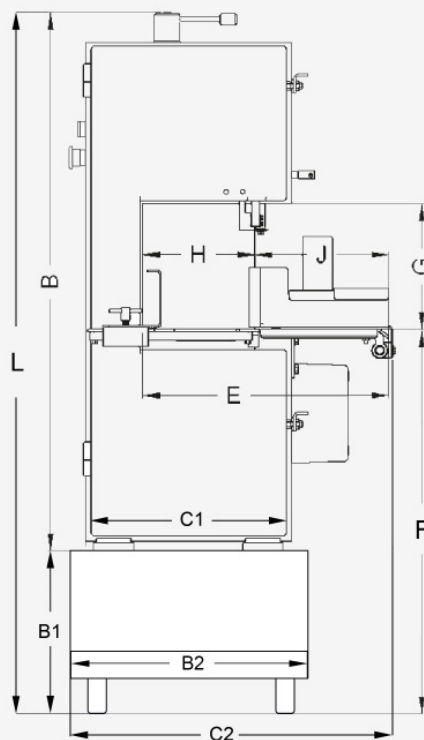
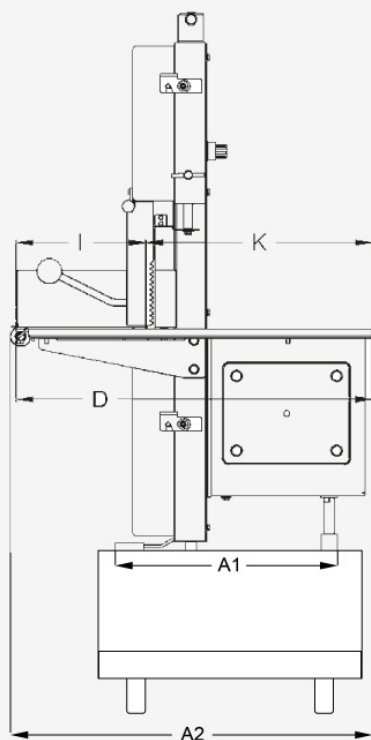
## STANDARD SET UP

- Incorporated portion setter for slices

## OPTION

- Single-phase

**SCHEMA TECHNIQUES** *Technical diagrams*



|    |      |
|----|------|
| A1 | 400  |
| A2 | 680  |
| B  | 1200 |
| B1 | 435  |
| B2 | 545  |
| C1 | 430  |
| C2 | 660  |
| D  | 670  |
| E  | 530  |
| F  | 905  |
| G  | 320  |
| H  | 275  |
| I  | 260  |
| J  | 255  |
| K  | 410  |
| L  | 1635 |

**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>SS2340</b>          | 680 x 660 x 1635               | 670 x 530                                   | 164                            | 300                             | 2340 x 16                    | 320 x 225                                                     | 2 CV 1,5 KW                      | 380 V / 3-50 Hz           |