



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

- Mono

FEATURES

- Entirely made of 304 stainless steel
- Exceptional cutting precision
- Suitable for fresh as well as frozen meat
- Easy to use
- Adjustable blade tensioner
- Incorporated portion setter for slices

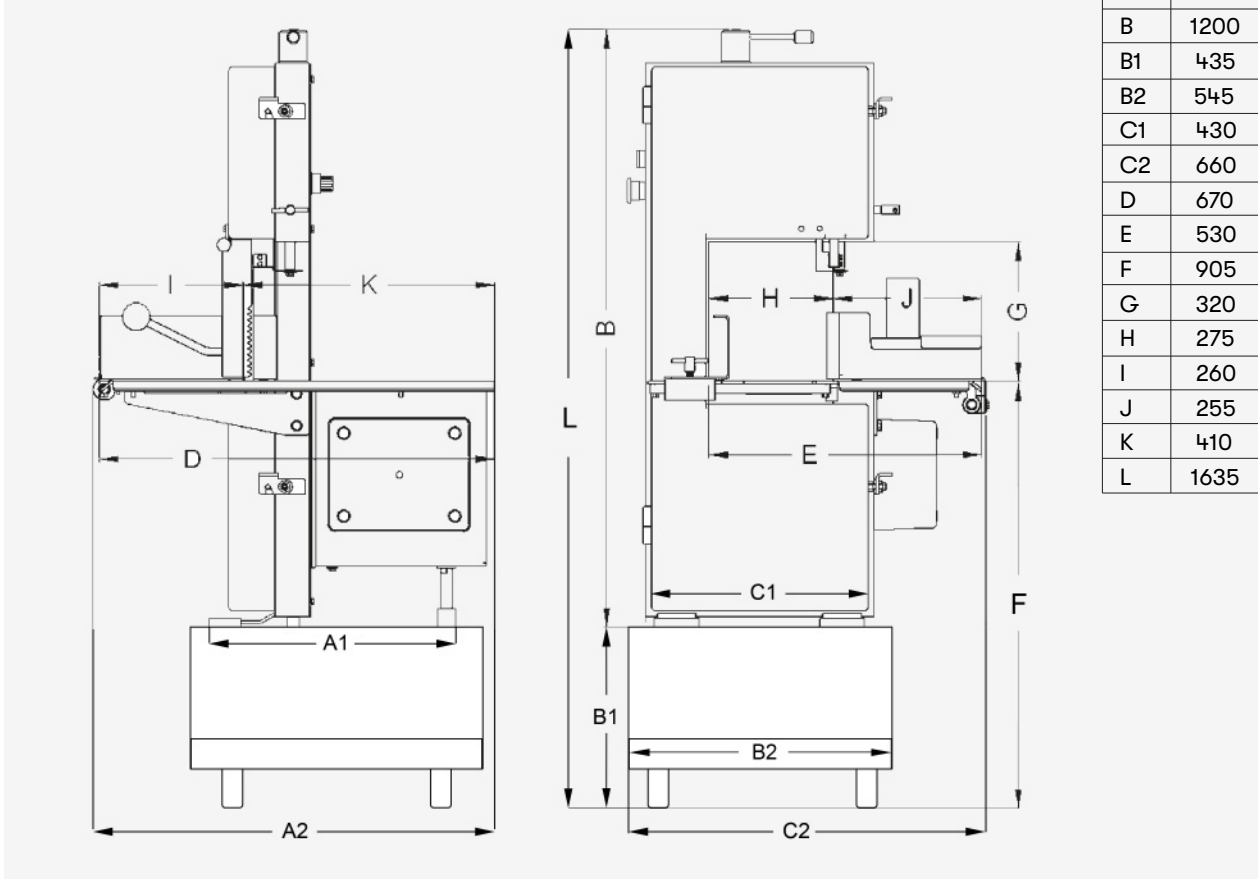
STANDARD SET UP

- Incorporated portion setter for slices

OPTION

- Mono

Dimensions en mm



MODÈLE	ENCOMBREMENT AVEC SOCLE (MM)	POIDS (KG)	CAPACITÉ DE COUPE (MM)	TENSION	POULIE (MM)	PUISSANCE MOTEUR	LAME (MM)
MODEL	DIMENSIONS WITH BASE (MM)	WEIGHT (KG)	CUTTING CAPACITY (MM)	VOLTAGE	POULEY (MM)	POWER	BAND LENGTH (MM)
SS2340	680 x 660 x 1635	97	320 x 225	3/380 V	300	2 CH/ HP 1.5 kW	2340 x 16