



CARACTÉRISTIQUES

- Structure en fonte robuste et compacte
- Robustesse et grande qualité de tous les composants
- Idéal pour couper les jambons fins avec une épaisseur de coupe minimale de 0.3mm
- Affuteur conçu pour assurer une plus grande sécurité pour l'opérateur

DOTATION DE SERIE

- Lame de 300 mm

OPTIONS

- Option pied
- Disponible en rouge ou en noir

FEATURES

- Sturdy and compact cast iron structure
- Robustesse et haute qualité de tous les composants
- Ideal for slicing thin hams with a minimum slice thickness of 0.3mm
- Sharpener designed to provide greater safety for the operator

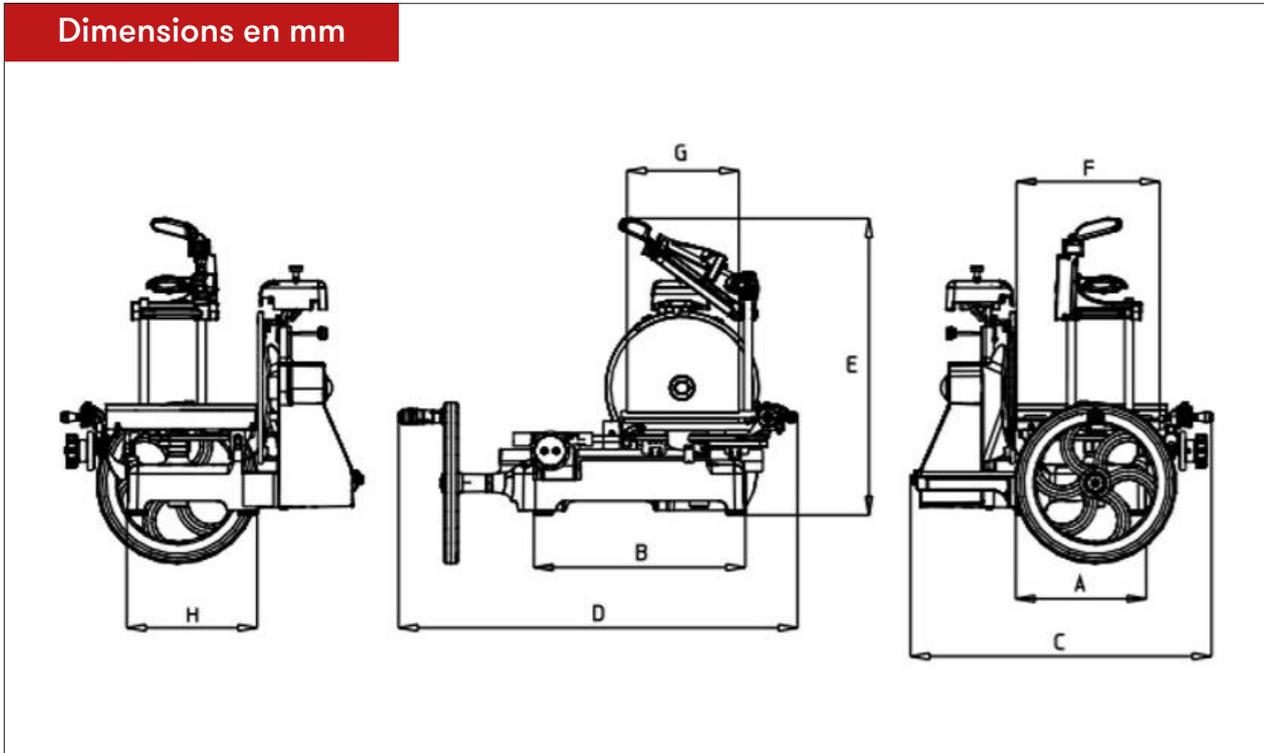
STANDARD SET UP

- Blade of 300 mm

OPTIONS

- Optional base
- Available in red or black colour

Dimensions en mm



| MODÈLE | DIMENSIONS (MM) | COLISAGE (MM) | POIDS (KG) | CAPACITÉ DE COUPE (MM) | EPAISSEUR DE COUPE (MM) | COURSE DU CHARIOT (MM) |
|--|--|----------------------|-------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| MODEL | DIMENSIONS (MM) | PACKING DETAILS (MM) | WEIGHT (KG) | CUTTING CAPACITY (MM) | CUTTING THICKNESS (MM) | CARRIAGE STROKE (MM) |
| PSV R300/N300 | A 265 B 445 C 620 D 840 E 550 F 300 G 235 H 280 | 840 x 620 x 550 | 73 | 190 x 235 | 5 | 285 |
| Dimensions du trancheur avec pied Dimensions of the machine with base | | | | | | |
| | | 840 x 620 x 1330 | 116 | | | |