


Blue Line
300/BS
1 441,⁰⁰ EUR

mm : 610x535xh510 kW : 0,21 : hp : 0,29 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm

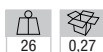
- Réalisée en alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempérée, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Capacité max. de coupe: 250xh185 mm (Ø 210 mm), épaisseur de 0-13 mm.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Affûteur intégré.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP44).


NL Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal, vaste beschermingsring en de bedekking van het snijblad is uitgerust met een micro-schakelaar.
- Max. snijcapaciteit: 250xh185mm (Ø 210 mm), dikte van 0-13 mm.
- Onderstel op kogellagers in RVS, bescherming in plexiglas standaard inbegrepen.
- Ingebouwde slijper.
- Geventileerde motor, onderste elektrische delen zijn uitgerust met een beschermingskap.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP44).

DE Professionelle Aufschnittmaschine, schrägliegend, Ø 300 mm

- Hergestellt aus Alulegierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Max. Schneidekapazität : 250xh185 mm (Ø 210 mm), Schnittdicke von 0-13 mm.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Eingebaute Schleifmaschine.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile mit Schutzabdeckung.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP44).


Blue Line
300/BSV
1 817,⁰⁰ EUR

mm : 540x580xh770 kW : 0,21 : hp : 0,29 230/1N 50Hz

FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"

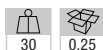
- Double chariot coulissant et munie d'un bras spécialement conçu pour des charcuteries.
- Réalisée en alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempérée, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Course du chariot 265 mm, plateau 275xh260 mm. Epaisseur de coupe 0 - 13 mm.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Affûteur intégré.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP44).


NL Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"

- Dubbele glijsele met een arm speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost.
- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal, vaste beschermingsring en de bedekking van het snijblad is uitgerust met een micro-schakelaar.
- Verlooplengte wagen 265 mm, plateau 275xh260 mm. Snijdikte 0 - 13 mm.
- Onderstel op kogellagers in RVS, bescherming in plexiglas standaard inbegrepen.
- Ingebouwde slijper.
- Geventileerde motor, onderste elektrische delen zijn uitgerust met een beschermingskap.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP44).

DE Professionelle Aufschnittmaschine, vertikal, Ø 300 mm "Wurstwaren"

- Doppelte gleitspalte mit Hebel speziell entwickelt für Fleischwaren.
- Hergestellt aus Alulegierung.
- Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen, festgesetzter Schutzring, feststehender Klinge und Mikroschalter.
- Verlaufsänge Wagen 265 mm, Platte 275xh260 mm. Schnittdicke 0 - 13 mm.
- Gleitfläche auf Kugellager aus Edelstahl, serienmäßig mit Plexiglas-Schutz.
- Eingebaute Schleifmaschine.
- Belüfteter Motor, innere elektrische Teile mit Schutzabdeckung.
- Steuerungen (24 V), Schutzart (IP44).


SPECIAL DELICATESSEN