TRANCHEURS "FAST CLEAN" A PIGNONS



- + Extracteur de lame FAST CLEAN : sécurité & hygiène conforme HACCP
- + Gamme spéciale utilisation intensive
- + Trancheurs ergonomiques haut de gamme



- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Système FAST CLEAN permettant le démontage ultra sécurisé de votre lame pour un nettoyage conforme HACCP.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.
- Affûteur de précision en aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



F A S T



CLEAN



TRANCHEURS FAST CLEAN A PIGNONS	LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
FAST CLEAN SP 350	Ø 350	305 × 250	765 × 540 × 490	615 × 445	370 W	47 kg



OPTIONS

Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine

DISQUE D'EXTRACTION POUR FAST CLEAN SP 350



SOMMAIRE