Fiche technique

Caractéristiques du produit

Trancheuse, coûteau 300XL mm lisse		
Modèle	**Code SAP**	00020273
GSP 300 XL	**Groupe d'articles**	Trancheuses

- Type de lame: Lisse
- Diamètre de la lame [mm]: 300
- Épaisseur de la coupe [mm]: 1-14
- Type de transfert: Entraînement par courroie
- Matériel: Aluminium
- Capot de protection: Plexiglas transparent
- Élément de sécurité: Deux boutons ON-OFF Capot de protection
- Position de la table: Oblique
- Interrupteur marche / arrêt: Oui

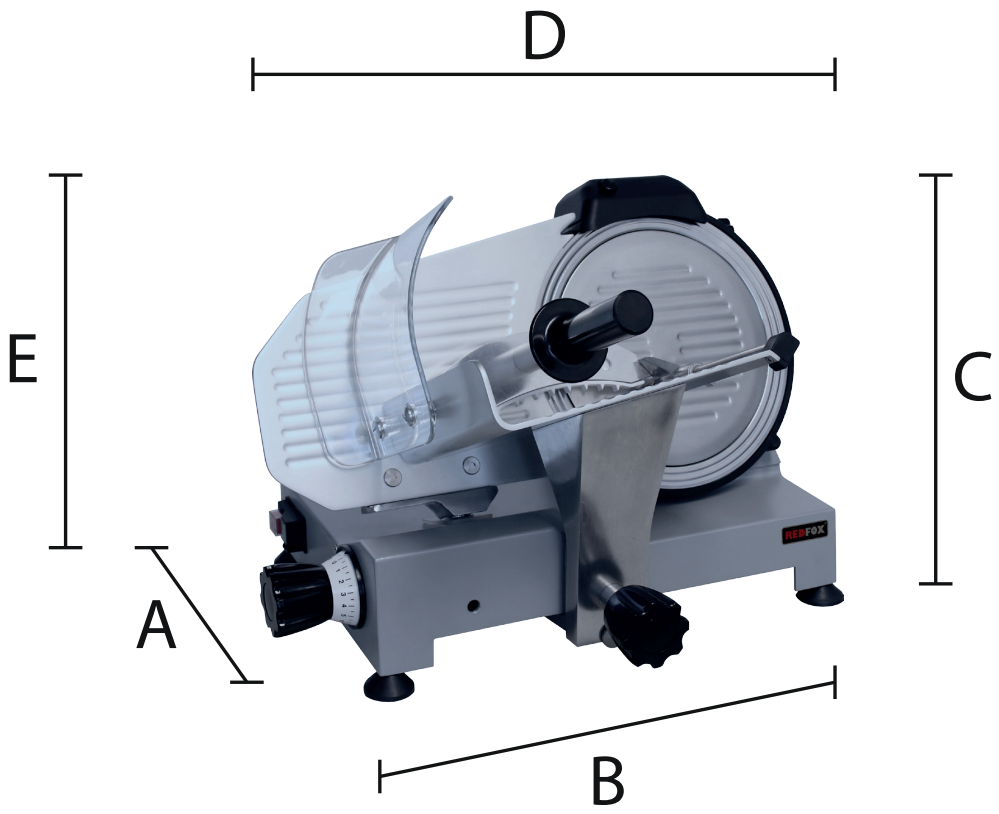
Code SAP	00020273	**Puissance électrique [kW]**	0.220
Largeur nette [mm]	470	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Profondeur nette [mm]	570	**Type de lame**	Lisse
Hauteur nette [mm]	470	**Diamètre de la lame [mm]**	300
Poids net [kg]	26.00	**Épaisseur de la coupe [mm]**	1-14

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Trancheuse, coûteau 300XL mm lisse		
Modèle	**Code SAP**	00020273
GSP 300 XL	**Groupe d'articles**	Trancheuses



Model	Rozměry (cm)	Váha (kg)	Elektrické připojení
GSP 250	30 x 44 x 41 x 51 x 39	13,5	230 x 50 x 1
GSP 275	30 x 44 x 41 x 53 x 42	14,2	230 x 50 x 1
GSP 300	30 x 44 x 41 x 55 x 42	16	230 x 50 x 1
GSP 300 XL	33 x 48 x 47 x 57 x 47	23	230 x 50 x 1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Trancheuse, coûteau 300XL mm lisse		
Modèle	**Code SAP**	00020273
GSP 300 XL	**Groupe d'articles**	Trancheuses

1 **Fabriqué en fonte d'aluminium polie.**
résistance, haute résistance à la corrosion, conductivité thermique
– durée de vie plus longue de la machine à trancher

2 **Construction robuste.**
facile à utiliser et à nettoyer
– gain de temps

3 **Pour trancher la viande, les légumes et le fromage.**
variabilité de l'utilisation pour différents aliments
– économies de coûts

4 **La lame est en acier antiadhésif avec une rainure spéciale.**
les aliments ne collent pas, fonctionnement en douceur
– gain de temps, travail simple

5 **Aiguiseur attaché avec bol pour le maintien de la propreté.**
possibilité d'aiguiser le couteau sans ajouter d'aiguiseur
– gain de temps, main-d'œuvre, coûts

6 **Chariot sur des manchons en téflon avec un support pour aliments très résistant avec des vis amovibles pour un nettoyage facile.**
fonctionnement en douceur, nettoyage facile
– gain de temps et de main-d'œuvre

7 **Chariot amovible avec bâche de fermeture**
le chariot à nourriture peut être retiré
– sécurité renforcée, nettoyage facile

8 **Moteur professionnel puissant avec amortissement du ventilateur.**
niveau de bruit plus faible
– protection de la santé

9 **Deux touches ON-OFF**
dispositif de sécurité
– protection de la santé, sécurité

10 **Kráječ byl navržen a vyroben podle mezinárodních norem pro bezpečnost, hygienu a styk s potravinami.**
splňuje přísné bezpečnostní a hygienické normy
– vyšší bezpečnost, hygieničnost

11 **Épaisseur de la tranche : 14 mm.**
variabilité de l'épaisseur de la tranche
– économies de coûts

12 **Fabriqué conformément aux règles CE pour un usage professionnel.**
utilisation dans les établissements hautement spécialisés et professionnels
– produit professionnel - prestige

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Trancheuse, coûteau 300XL mm lisse		
Modèle	**Code SAP**	00020273
GSP 300 XL	**Groupe d'articles**	Trancheuses

1. **Code SAP:**
   00020273
2. **Largeur nette [mm]:**
   470
3. **Profondeur nette [mm]:**
   570
4. **Hauteur nette [mm]:**
   470
5. **Poids net [kg]:**
   26.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   520
7. **Profondeur brute [mm]:**
   660
8. **Hauteur brute [mm]:**
   500
9. **Poids brut [kg]:**
   30.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    Aluminium
12. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Gris
13. **Puissance électrique [kW]:**
    0.220
14. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
15. **Type de contrôle:**
    Électrique
16. **Capot de protection:**
    Plexiglas transparent
17. **Élément de sécurité:**
    Deux boutons ON-OFF
    Capot de protection
18. **Protection des moteurs:**
    Ventilateur et protection contre la surchauffe
19. **Micro interrupteur de sécurité:**
    Oui
20. **Pieds réglables:**
    Oui
21. **Interrupteur principal:**
    Oui
22. **Start / stop:**
    Oui
23. **Type de transfert:**
    Entraînement par courroie
24. **Équipement standard pour l'appareil:**
    aiguiseur
25. **Informations complémentaires:**
    Niveau sonore 62 dB
26. **Type de lame:**
    Lisse
27. **Diamètre de la lame [mm]:**
    300
28. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Trancheuse, coûteau 300XL mm lisse		
Modèle	**Code SAP**	00020273
GSP 300 XL	**Groupe d'articles**	Trancheuses

29. Table mobile amovible:
Oui

30. Traitement anti-adhésif de la lame :
Oui

31. Position de la table:
Oblique

32. Matériau du couverture de la lame:
Plastique

33. Équipement d'affûtage:
Intégré

34. Épaisseur de la coupe [mm]:
1-14

35. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,5

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com