

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Trancheuse, couteau 220 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013368
GSE 220	Groupe d'articles	Trancheuses



- Type de lame: Lisse
- Diamètre de la lame [mm]: 220
- Épaisseur de la coupe [mm]: 0 - 12
- Dimension de coupe [mm/mm]: 170 x 155
- Type de transfert: Entraînement par courroie
- Matériel: Aluminium
- Capot de protection: Plexiglas transparent
- Élément de sécurité: Protection transparente des doigts ochranný prstenec nože z nerezové oceli Protection de lame en acier inoxydable
- Position de la table: Oblique
- Interrupteur marche / arrêt: Oui
- Limitation du travail continu: 1 min de fonctionnement, 5 min de repos

Code SAP	00013368	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	440	Type de lame	Lisse
Profondeur nette [mm]	380	Diamètre de la lame [mm]	220
Hauteur nette [mm]	320	Épaisseur de la coupe [mm]	0 - 12
Poids net [kg]	10.00	Dimension de coupe [mm/mm]	170 x 155
Puissance électrique [kW]	0.160		

Fiche technique

Dessin technique



Trancheuse, couteau 220 mm lisse

Modèle

Code SAP

00013368

GSE 220

Groupe d'articles

Trancheuses

Trancheuse, couteau 220 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013368
GSE 220	Groupe d'articles	Trancheuses

1

Corps en alliage d'aluminium

Robustesse
Propreté

- Longue durée de vie
- Facile d'entretien

2

Traitement anti-couteau anti-adhésif

Moins d'adhérence de l'aliment tranché au couteau

- Grâce à la modification du couteau, il est possible de couper des aliments encore plus mous, ce qui permet d'économiser du temps et de l'argent

3

Mécanisme de levier de pression

Haute sécurité de l'établissement

- Grâce au protège-doigts, il minimise les risques d'accidents du travail

4

Entraînement par engrenage (par pignon)

Bon rapport prix/puissance

- Grâce à la méthode de conversion plus simple, vous économiserez le coût initial d'achat de la machine

5

Conception entièrement en acier inoxydable qui sont en contact avec les aliments

Acier inoxydable utilisé destiné au contact avec les aliments

Bon entretien

Zéro contamination

Résistant même aux acides plus faibles

- Aucune restriction sur la préparation des aliments
- Longue durée de vie et haute résistance

Fiche technique

Paramètres techniques



Trancheuse, couteau 220 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013368
GSE 220	Groupe d'articles	Trancheuses

1. Code SAP:

00013368

2. Largeur nette [mm]:

440

3. Profondeur nette [mm]:

380

4. Hauteur nette [mm]:

320

5. Poids net [kg]:

10.00

6. Largeur brute [mm]:

500

7. Profondeur brute [mm]:

400

8. Hauteur brute [mm]:

580

9. Poids brut [kg]:

12.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Matériel:

Aluminium

12. Puissance électrique [kW]:

0.160

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Type de contrôle:

Mécanique

15. Capot de protection:

Plexiglas transparent

16. Élément de sécurité:

Protection transparente des doigts ochranný prstenec nože z nerezové oceli
Protection de lame en acier inoxydable

17. Protection des moteurs:

Ventilateur et protection contre la surchauffe

18. Pieds réglables:

Oui

19. Interrupteur principal:

Oui

20. Type de transfert:

Entraînement par courroie

21. Équipement standard pour l'appareil:

aiguiseur solidement fixée à l'appareil

22. Informations complémentaires:

Lame montée en biais, sur un double roulement à billes
La lame est en acier antiadhésif avec des rainures adhésives
Support massif pour l'aliment
Lame antiadhésive

23. Type de lame:

Lisse

24. Diamètre de la lame [mm]:

220

25. Dimension de coupe [mm/mm]:

170 x 155

26. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Trancheuse, couteau 220 mm lisse

Modèle	Code SAP	00013368
GSE 220	Groupe d'articles	Trancheuses

27. Limitation du travail continu:

1 min de fonctionnement, 5 min de repos

28. Table mobile amovible:

Oui

29. Traitement anti-adhésif de la lame :

Oui

30. Position de la table:

Oblique

31. Matériau du couverture de la lame:

Acier inoxydable

32. Équipement d'affûtage:

Intégré

33. Épaisseur de la coupe [mm]:

0 - 12

34. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5