

Caractéristiques du produit

Trancheuse, coûteau 275 mm lisse		
Modèle	Code SAP	00013370
GSE 275	Groupe d'articles	Trancheuses



- Type de lame: Lisse
- Diamètre de la lame [mm]: 275
- Épaisseur de la coupe [mm]: 0 14
- Dimension de coupe [mm/mm]: 210 x 170
- Type de transfert: Entraînement par courroie
- Matériel: Aluminium
- Capot de protection: Plexiglas transparent
- Élément de sécurité: Protection transparente des doigtsochranný prstenec nože z nerezové oceliProtection 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	00013370	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	520	Type de lame	Lisse
Profondeur nette [mm]	420	Diamètre de la lame [mm]	275
Hauteur nette [mm]	380	Épaisseur de la coupe [mm]	0 - 14
Poids net [kg]	14.50	Dimension de coupe [mm/mm]	210 x 170
Puissance électrique [kW]	0.180		



Dessin technique

Trancheuse, coûteau 275 mm lisse		
Modèle	Code SAP	00013370
GSE 275	Groupe d'articles	Trancheuses



Avantages du produit

Trancheuse, coûteau 275 mm lisse		
Modèle	Code SAP	00013370
GSE 275	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

6

Diamètre du couteau 275mm

Grand diamètre de couteau

 Grâce au grand diamètre de la lame, il est également possible de traiter de gros morceaux d'aliments comme le prosciutto, la mortadelle



Paramètres techniques

Trancheuse, coûteau 275 mm lisse		
Modèle	Code SAP	00013370
GSE 275	Groupe d'articles	Trancheuses
1. Code SAP: 00013370		14. Type de contrôle: Mécanique
2. Largeur nette [mm]: 520		15. Capot de protection: Plexiglas transparent
3. Profondeur nette [mm]: 420		16. Élément de sécurité: Protection transparente des doigtsochranný prstenec nože z nerezové oceliProtection de lame en acier inoxydable
4. Hauteur nette [mm]: 380		17. Protection des moteurs: Ventilateur et protection contre la surchauffe
5. Poids net [kg]: 14.50		18. Pieds réglables: Oui
6. Largeur brute [mm]: 500		19. Interrupteur principal: Oui
7. Profondeur brute [mm]: 540		20. Type de transfert: Entraînement par courroie
8. Hauteur brute [mm]: 580		21. Équipement standard pour l'appareil: aiguiseur solidement fixée à l'appareil
9. Poids brut [kg]: 17.60		22. Informations complémentaires: Lame montée en biais, sur un double roulement à billesLa lame est en acier antiadhésif avec des rainures adhésivesSupport massif pour l'alimentLame antiadhé
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Type de lame: Lisse
11. Matériel: Aluminium		24. Diamètre de la lame [mm]: 275
12. Puissance électrique [kW]: 0.180		25. Dimension de coupe [mm/mm]: 210×170

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

Oui

26. Interrupteur marche / arrêt:



Paramètres techniques

30. Position de la table:

Oblique

Trancheuse, coûteau 275 mm lisse			
Modèle	Code SAP	00013370	
GSE 275	Groupe d'articles	Trancheuses	
27. Limitation du travail continu: 1 min de fonctionnement, 5 min de repos		31. Matériau du couverture de la lame: Acier inoxydable	
28. Table mobile amovible: Oui		32. Équipement d'affûtage: Intégré	_
29. Traitement anti-adhésif de la la Oui	ime :	33. Épaisseur de la coupe [mm]: 0 - 14	

0,5

34. Section des conducteurs CU [mm²]:

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