



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|----------------------|--|--|
| TCF024-002200 | Trancheuse verticale avec chariot à viande, diamètre de lame 370 mm, en alliage d'aluminium, avec affûteur de lame fixe, V 230/1, Kw.0,300, Poids 44 Kg, dim.mm.650x650x640h | € 1.396,41 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TRANCHEUSE VERTICALE avec **chariot à viande**, diamètre de la **lame 370 mm**, en alliage d'aluminium traité anodiquement, Professionnel, équipée de :

- régulateur d'épaisseur de coupe très sensible de 0 à 16 mm et permet un réglage décimal,
- **capacité de coupe: mm 290x260h**,
- aiguiser intégré,
- plateau monté sur roulements à billes pour plus de douceur,
- tours de lame par minute 260.

OPTIONNELS :

- Sur demande, il est possible de fournir les trancheuses dans les couleurs suivantes : **rouge, noir, crème** ; ou dans des couleurs spéciales.

NB : Convient pour couper des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes dures et plus encore.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 0,300 |
| poids net (Kg) | 44 |
| poids brut (Kg) | 50 |

| | |
|-----------------|-----|
| largeur (mm) | 650 |
| profondeur (mm) | 650 |
| hauteur (mm) | 640 |

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

TCF024-005012

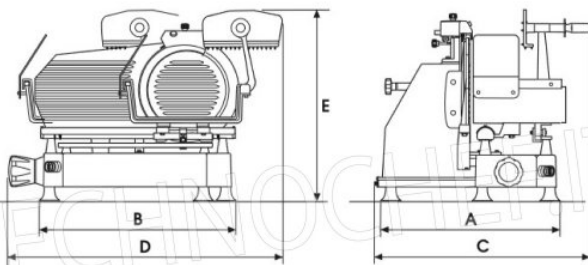


TECHNOCHEF - Complément de couleur pour trancheuses: rouge, noir, crème
Supplément pour les couleurs: rouge, noir, crème.

€ 101,43

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



| | F 300 TC-V | F 330 TC-V | F 350 TC-V | F 370 TC-V |
|------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| A mm | 420 | 420 | 530 | 530 |
| B mm | 530 | 530 | 650 | 650 |
| C mm | 550 | 550 | 650 | 650 |
| D mm | 710 | 710 | 820 | 820 |
| E mm | 550 | 550 | 640 | 640 |
| kg | 34 | 35 | 43 | 44 |