



CARACTÉRISTIQUES

- Entièrement réalisées en acier inoxydable 304.
- Exceptionnelle précision de coupe
- Convient aussi bien pour les viandes fraîches que congelées
- Robustes et sécurisées
- Faciles à utiliser
- Tension de la lame réglable

DOTATION DE SÉRIE

- Butée d'épaisseur de tranches incorporée
- (660 x 680 x 1635 mm) avec socle

OPTION

- Mono

FEATURES

- Entirely made of 304 stainless steel
- Exceptional cutting precision
- Suitable for fresh as well as frozen meat
- Easy to use
- Adjustable blade tensioner
- Incorporated portion setter for slices

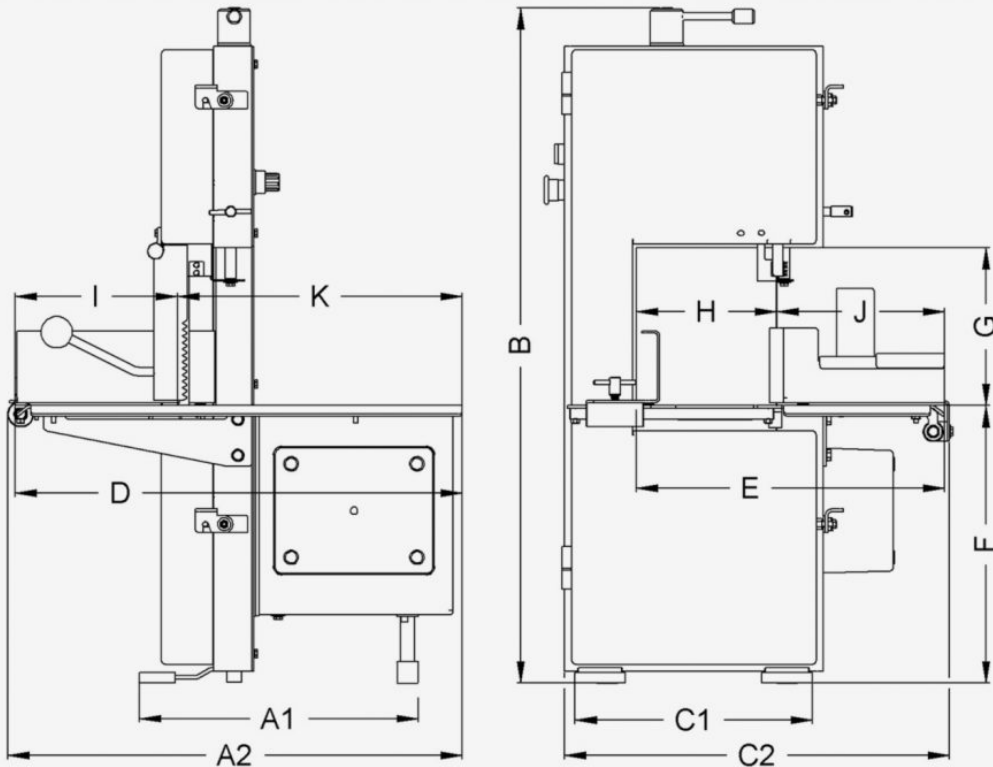
STANDARD SET UP

- Incorporated portion setter for slices
- (660 x 680 x 1635 mm) with base

OPTION

- Mono

Dimensions en mm



A1	400
A2	680
B	1200
C1	430
C2	660
D	670
E	530
F	470
G	320
H	275
I	260
J	255
K	410

MODÈLE	ENCOMBREMENT (MM)	POIDS (KG)	CAPACITÉ DE COUPE (MM)	TENSION	POULIE (MM)	PUISSANCE MOTEUR	LAME (MM)
MODEL	DIMENSIONS (MM)	WEIGHT (KG)	CUTTING CAPACITY (MM)	VOLTAGE	POULEY (MM)	POWER	BAND LENGHT (MM)
SS2340	680 x 660 x 1200	97	320 x 225	3/380 V	300	2 CH/ HP 1.5 kW	2340 x 16