

ANODISÉE 1830



- Machines à usage professionnel
- Moulage en aluminium anodisé
- Lame en acier inoxydable de production nationale
- Grand plan de travail en acier inoxydable
- Pousseur de viande
- Poulies calibrées
- Dégagement rapide de la poulie supérieure
- Tenseur de lame ajustable
- Portionnement de coupe intégré
- Micro-protection
- Appareil certifié
- Normes CE
- Fabriqué en Italie

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Alimentation (Volt/Hz)	230/50-230 · 400/50
Puissance (Kwatt/HP)	0,75 (1,00)
Longueur de bande	1830
Hauteur de coupe maximale	320
Largeur de coupe	200
Plan de travail	410x410
Poids net mono/tri phase (KG)	38, 0/38,5
Poids brut mono/tri phase (KG)	42, 0/42, 0
Dimensions (mm)	B. 420 D. 530 H. 910
Taille d’emballage (mm)	B. 380 D. 540 H. 1010