

CARACTÉRISTIQUES

- Machine à trancher horizontale principalement utilisée pour les gâteaux et hamburgers.
- Les produits sont amenés sur un tapis vers les couteaux.
- Livrée avec 3 couteaux.
- Distance entre les couteaux facile à adapter (par 5 mm).
- Avec socle sur roulettes freinées.

FEATURES

- Horizontal slicer mainly used for hamburger and cake cutting.
- The products are transported to the blades by the conveyor belt.
- Supplied with 3 blades.
- Easy to adapt distance between the blades (by 5 mm).
- With support on castors with locking system.

EIGENSCHAPPEN

- Horizontale snijmachine, meestal gebruikt om cake of hamburgers te snijden.
- De producten worden door de transportbanden naar de snijmessen gebracht.
- Geleverd met 3 messen.
- De afstand tussen de messen is makkelijk aan te passen (per 5 mm).
- Met sokkel op geremde zwenkwieltjes.





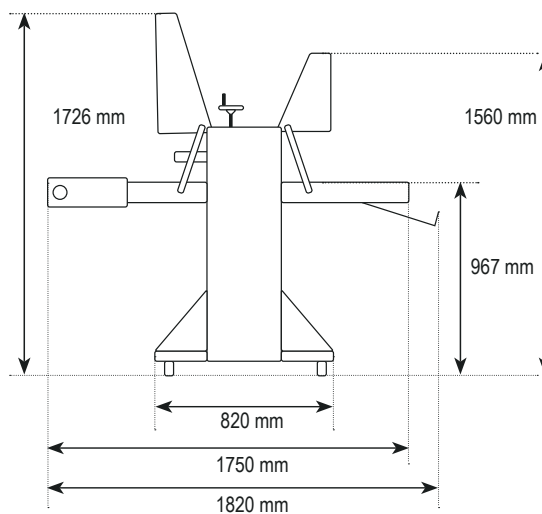
Brosses de nettoyage.
Cleaning brushes.
Reinigingsborstel.



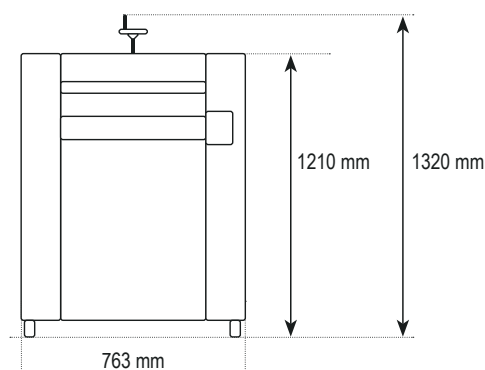
Système de nettoyage des tapis.
Belt cleaning system.
Tapijtreinigingssysteem.



VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



TAGLIO

HAUTEUR MAX PRODUIT MAX PRODUCT HEIGHT MAX PRODUKTHOOGTE	90 mm
VITESSE DU TAPIS CONVEYOR SPEED BANDSNELHEID	2.5 --> 16cm / sec
NOMBRE DE COUTEAUX NUMBER OF KNIVES AANTAL MESSEN	3
DISTANCE ENTRE LES LAMES DISTANCE BETWEEN THE BLADES RUIJTE TUSSEN DE MESSEN	5 - 90 mm
LARGEUR DES TAPIS CONVEYOR BELT WIDTH BREEDTE TRANSPORTBAND	405 mm
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	205 kg
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,525 kW
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	230V 1Ph