

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 zwenkwielletjes.

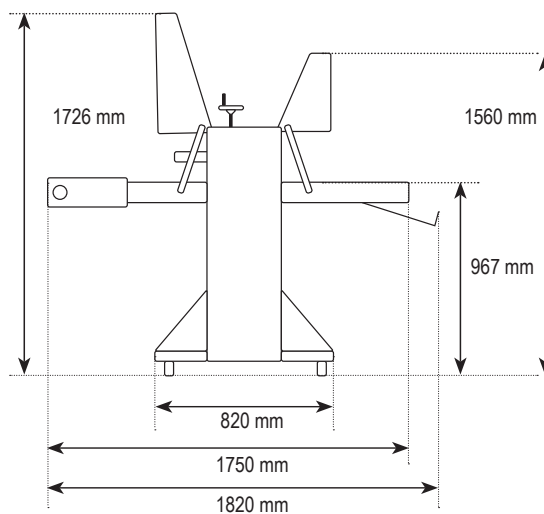




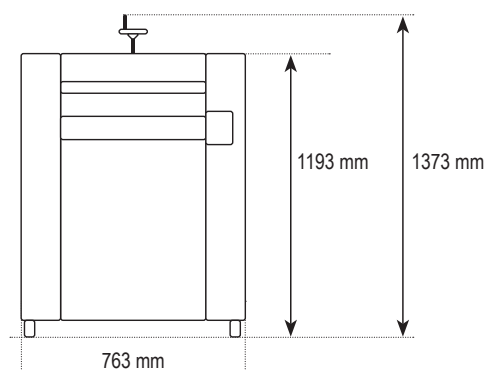
Brosses de nettoyage.
Cleaning brushes.
Reinigingsborstel.



VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAANZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



Système
de nettoyage des tapis
Belt cleaning system
Tapijtreinigingssysteem



TAGLIO

HAUTEUR MAX PRODUIT ■ MAX PRODUCT HEIGHT ■ MAX PRODUKTHOOGTE	130 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 ■ RUIMTE TUSSEN DE MESSEN	5 - 100 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	220V 1Ph