

## TRANCHEUR F-19S



Le trancheur F-19S est spécialement conçu pour découper et trancher de la viande sans os, du poisson, de la volaille ainsi que certains fruits et légumes.

Le produit à couper est introduit dans la trémie par quantité maximum de 1,5 kg. Il est tranché immédiatement et récupéré dans un bac de récupération placé sous la machine.

La structure de ce trancheur entièrement en acier inoxydable est simple, ce qui facilite son nettoyage et garantit ainsi une hygiène parfaite.

La qualité des tranches est impeccable et sans perte.

L'alimentation automatique assure un niveau de sécurité élevé et évite les accidents.

Machine équipée de série d'un relais de commande basse tension, d'un relais thermique et d'un interrupteur de commande de direction.

Capacité : 500 à 1500 kg/h environ

Différentes épaisseurs de coupe disponibles : 4-6-9-12-15-18-24-27-36 mm

### Spécifications techniques :

<b>Moteur :</b>	1,5 kW
<b>Branchement :</b>	400/50/3+Terre
<b>Dimensions (L x l x h) :</b>	770 x 500 x 750 mm
<b>Poids :</b>	85 kg
<b>Accessoires en option :</b>	Châssis mobile Bac en acier inoxydable Trémie d'alimentation



05/2015

