

TRANCHEUR MANUEL SALMCO SM 3015



Trancheur compact manuel de table pour poisson congelé

Plage de température :	-7°C / -10°C
Diamètre de lame :	300 mm
Angle de coupe :	30° - 10°
Epaisseur de coupe :	0,5 mm – 15 mm
Tension :	230/1/50 Hz
Puissance :	0,25 kW
Dimensions (L x l x h) :	620 x 600 x 570 mm
Poids :	35 kg

Composition du trancheur :

- La plaque de base, la plaque de butée et le support pour le saumon sont en acier inoxydable.
- Toutes les autres pièces sont en aluminium.
- L'angle de coupe est réglable en continu de 30° à 10°.
- Le dispositif d'affûtage intégré permet un réaffûtage facile et précis de la lame.

