

MATHIEU M70C350E1XTA

Réf : 2115505

Trancheur professionnel à revêtement spécial pour usage intensif

Description

- Trancheur à gravité à courroie avec revêtement anti adhésif (Quantanium) pour un nettoyage facile et accéléré
 - Construction châssis en aluminium anodisé, pièces amovibles recouvertes de Quantanium
 - Les pièces amovibles peuvent passer au lave-vaisselle pour un gain de temps et d'efficacité sur le nettoyage
 - Livré en standard avec une lame anti adhésive en Téflon
 - Livré avec disque de démontage rapide de la lame
 - Idéal pour les produits gras et collants
- Lame extractible.



Préconisations d'utilisation

Sa polyvalence le destine avant tout à la collectivité. Grâce à ses pièces en anti-adhésif il peut trancher indifféremment de la charcuterie ou du fromage et être nettoyé rapidement tout en gardant une hygiène impeccable

Jusqu'à 500 couverts et plus

Caractéristiques techniques

Diamètre du couteau : 350 mm

Capacité de coupe : 305x240mm

Epaisseur de coupe: ≤ 14 mm



48kg



825x695x550



230



370



IP67 Boutons (M/A)