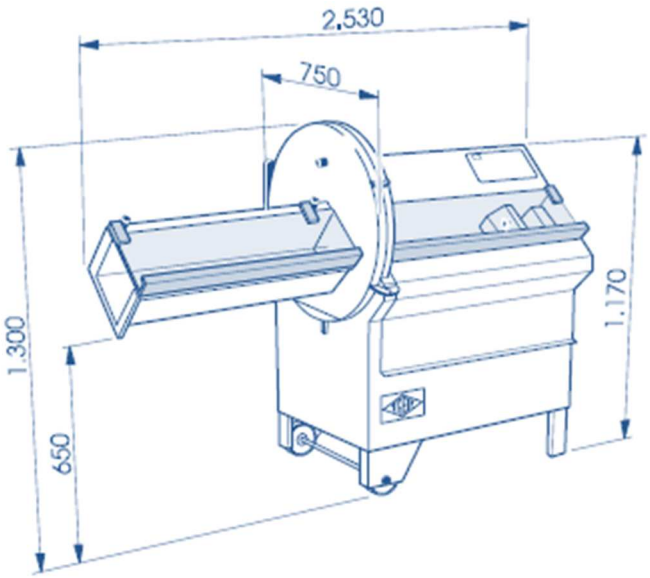
Coupe côtelettes TREIF modèle Superette

Applications

Conçue pour la coupe de produits alimentaires tels que : viandes, charcuteries, fromages, poissons
Toute utilisation qui ne respecterait pas cette recommandation n'est pas conforme

Caractéristiques

- Machine toute inox. Construction très robuste
- Longueur du chargement 1070
- Couvercle de protection transparent
- Dispositif de fermeture
- Il est recommandé de porter des gants de protection contre les coupures pour l'utilisation de la machine
- Mise en marche par bouton pression
- Arrêt immédiat si ouverture du couvercle ou de la boite à couteaux pendant le travail
- Réglage d'épaisseur de coupe
- Commande Avance / Recule par boutons-poussoirs
- Avancement automatique
- Desserte frein par bouton-poussoir
- Support de fixation du produit à couper



Dimensions	Voir dessin
Poids	± 212 kg
Section maximale d'insertion	1070 x 175 x 190 mm
Rendement maxi	150 pièces / min
Température produit	Entre - 4°C et + 30 °C

