



SLI25

Trancheuse professionnelle Lame de 25cm de diamètre



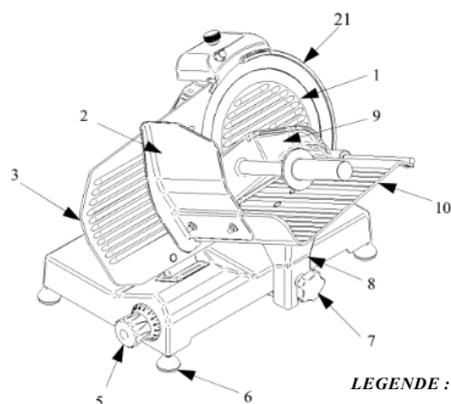
/ Grande précision dans la découpe des aliments.

/ Respect de la norme CE n°852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

/ Sécurité maximale en termes de fonctionnement, nettoyage et entretien.

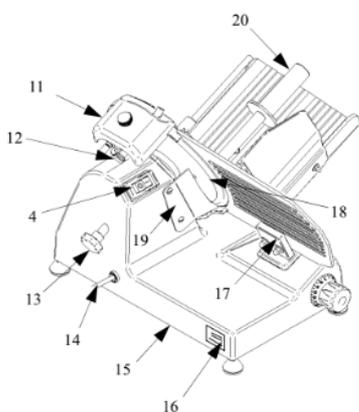
/ Silencieuse grâce à l'entraînement par courroie.

/ Solidité et stabilité grâce aux pieds anti-dérapants.



LEGENDE :

1. Protège-lame interne
2. Protège-main
3. Plaque de butée
4. Interrupteur
5. Molette graduée
6. Pieds de support
7. Poignée de blocage du chariot
8. Jambe
9. Poussoir à produit
10. Support pour produit
11. Aiguiseur (petit capot)
12. Poignée de réglage de l'aiguiseur
13. Tirant du protège-lame
14. Câble d'alimentation
15. Base
16. Plaque technique - n° de série
17. Support de la plaque de butée
18. Lame
19. Protège-tranche
20. Poignée du poussoir
21. Demi-cercle de protection



Code commercial	SLI25
Code 12NC	859991601290
Code EAN	8003437610691

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Diamètre lame (en mm)*	250
Epaisseur lame (en mm)	13
Nature des composants	Aluminium anodisé
Matériau châssis	Aluminium peint
Inclinaison de la lame	25°
Moteur	Ventilé
Chariot tournant sur des douilles autolubrifiantes	
Presse-aliments ergonomique en aluminium moulé sous pression	
Interrupteur d'arrêt d'urgence de la machine	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance (W)	132
Tension (V)	230
Fréquence (Hz)	50
Niveau de bruit (dBA)	< 60

DIMENSIONS & POIDS

Dimensions (HxLxP en cm)	46 x 55 x 46
Dimensions trémie (en cm)	22,5 x 24
Poids net (kg)	15,5
Poids brut (kg)	17

* détachable pour entretien

Cet appareil répond aux exigences de la directive européenne 2006/42/CE du 17 mai 2006 relative aux machines. La retranscription de cette directive dans le droit du travail est le décret 2008-1156 du 17/11/2008 qui impose aux professionnels d'utiliser ou de mettre à disposition de leurs employés des appareils répondant à la directive relative aux machines.

Photos non contractuelles