



SLI30

Trancheuse professionnelle Lame de 30cm de diamètre



/ Grande précision dans la découpe des aliments.

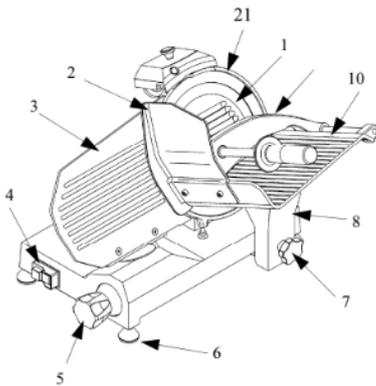
/ Respect de la norme CE n°852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

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

/ Silencieuse grâce à l'entraînement par courroie.

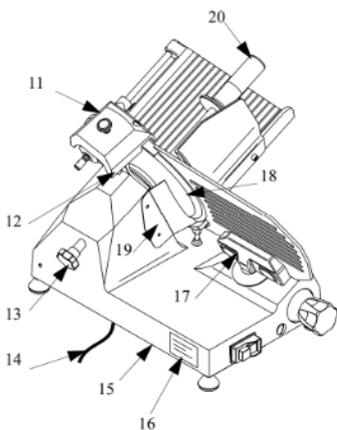
/ Solidité et stabilité grâce aux pieds anti-dérapants.

SLI 30



LÉGENDE:

1. Le protège-lame
2. Le protège-main de
3. Le guide
4. Commandes
5. Le bouton gradué
6. Les pieds
7. Le dispositif de verrouillage chariot
8. La tige
9. Le bras poussoir
10. Plateau
11. L'ensemble d'aiguisage
12. Le dispositif de verrouillage l'aiguiseur
13. Le tirant protège-lame
14. Le câble d'alimentation
15. La base
16. La plaquette du numéro matricule
17. Le support du guide
18. La lame
19. Le protège-tranche
20. La poignée du bras poussoir
21. L'anneau



Code commercial	SLI30
Code 12NC	859991601300
Code EAN	8003437610707

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Diamètre lame (en mm)*	300
Épaisseur 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)	210
Tension (V)	230
Fréquence (Hz)	50
Niveau de bruit (dBa)	< 60

DIMENSIONS & POIDS

Dimensions (HxLxP en cm)	51 x 64 x 61
Dimensions trémie (en cm)	25 x 27,5
Poids net (kg)	20,5
Poids brut (kg)	23

* 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