

1 système de tranchage compact, modèle CSE, marque GRASELLI

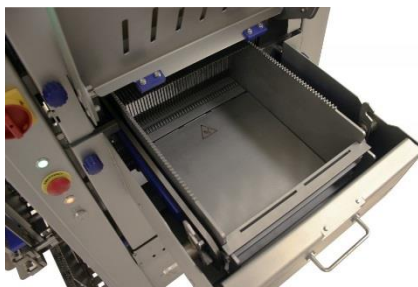


Caractéristiques

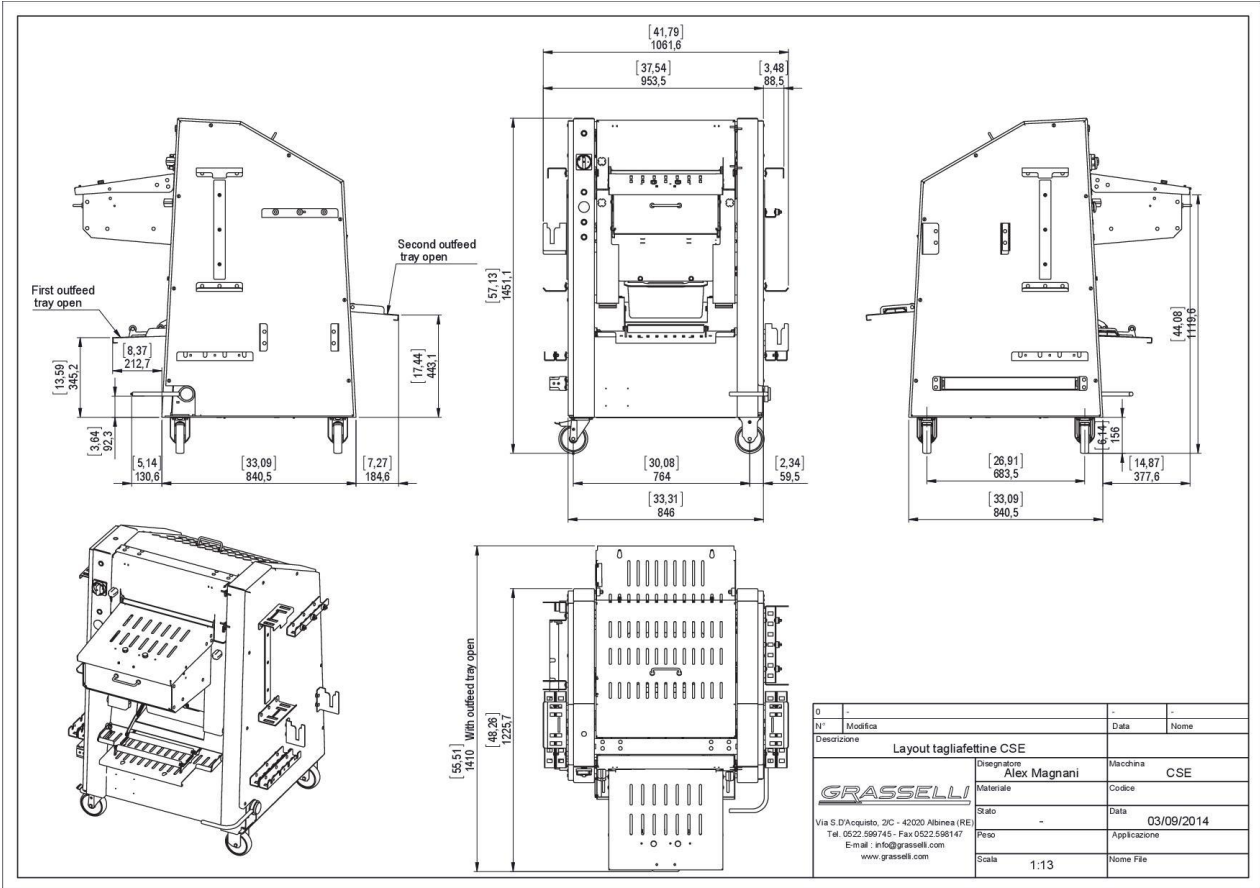
- ✓ Système de tranchage compact CSE pour des viandes fraîches sans os
Steaks, Jambon, rôti (cuit), Noix (bœuf, veau, porc), Faux filet, Entrecôte, Paleron, Carré et longe de porc, cake, pâté en croustade, pâté

(Cette liste est non exhaustive)

- ✓ Hauteur maximum des produits 140 mm
- ✓ Epaisseur de coupe à partir de 4 mm (à définir selon vos besoins)
- ✓ Aucune nécessité d'air comprimé
- ✓ Pas d'entretien particulier
- ✓ Aucun outil nécessaire pour le nettoyage pour trancher des langues de bœuf



Lay out



Données techniques

	CSE
▪ POIDS	403
▪ LARGEUR DE TRAVAIL	340
▪ MOTEUR	1.75 kW
▪ DIMENSIONS avec support de kit (Long*larg*hauteur)	1402*1061*145 1
▪ DIMENSIONS sans support de kit (Long*larg*hauteur)	1402*846*1451
▪ CIRCUIT	50+60 Hz
▪ NIVEAU DE BRUIT	68 db
▪ EPAISSEUR DE COUPE MINIMUM	4 mm