MATHIEU™ by Noaw

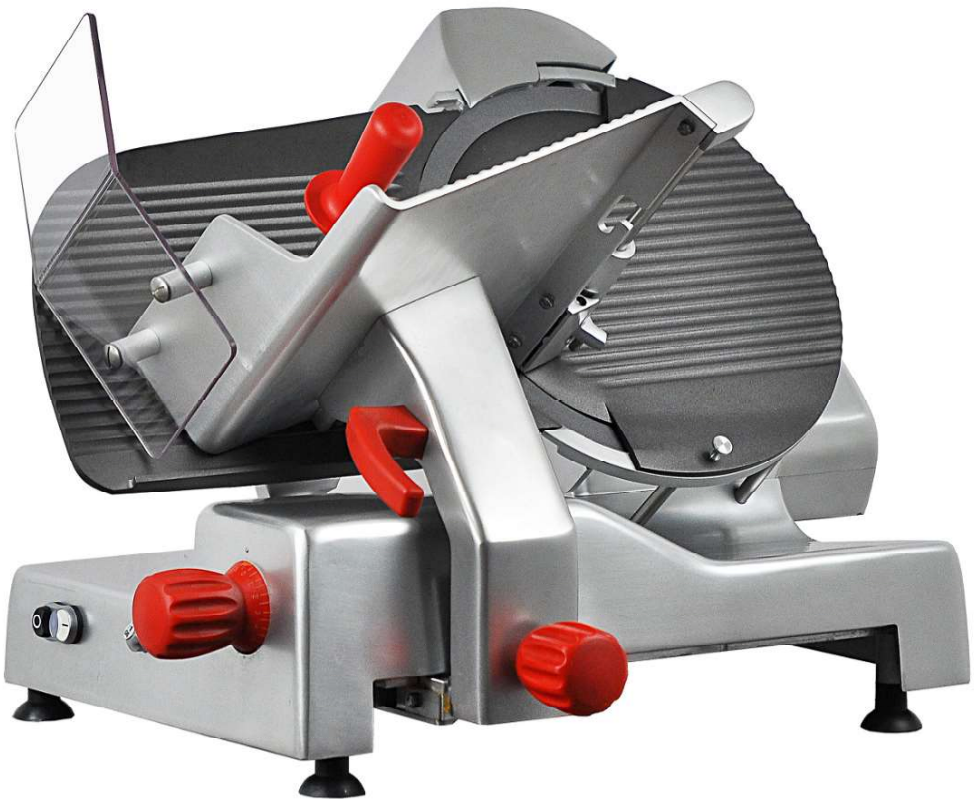
M70P350E1XTA

art. 96106820

Description

Trancheur professionnel à revêtement spécial pour usage intensif

• Trancheur à gravité à pignons 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
• Idéale pour les produits gras et collants

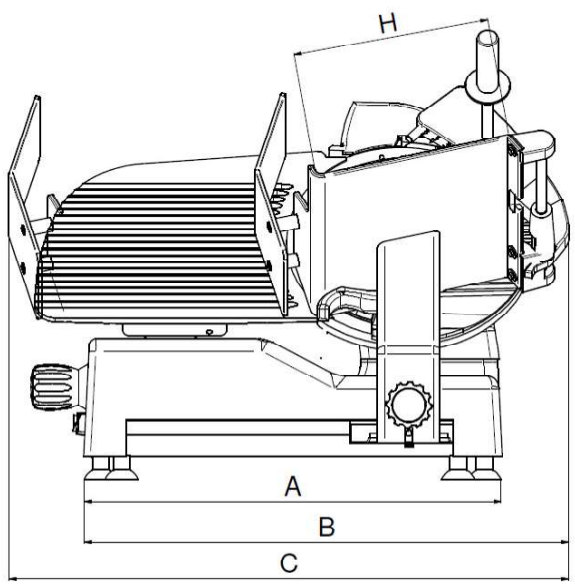


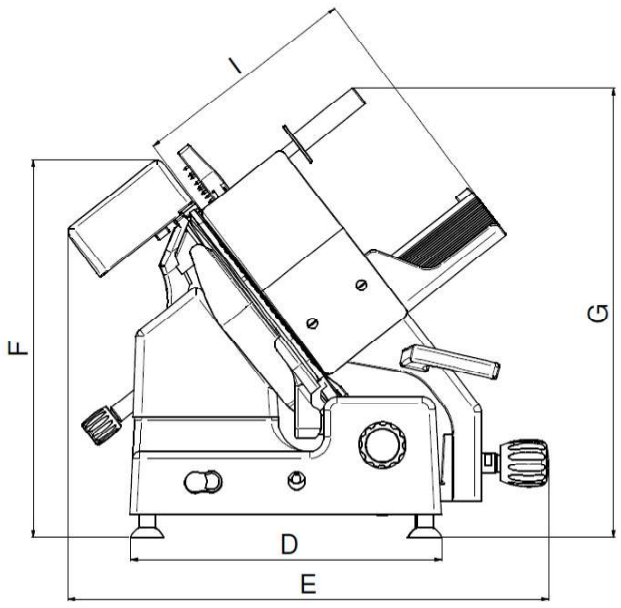
Préconisations d'utilisation

Collectivités, Moyenne et grande restauration, Boucherie, Charcuterie, Traiteur, Super et Hypermarché
500 couverts et plus
Nettoyage à la douchette par le haut

Caractéristiques techniques

A	Distance piedes	600			
B	Distance coupe	695	F	Hauteur	550
C	Max. distance début/fin movement	825	G	Max. distance en hauteur	690
D	Distance piedes	445	H	Longueur plateau	285
E	Max. distance en largeur	695	I	Largeur plateau	330





Lame	Tours lame	Moteur V.230	Course chariot	Régulation coupe	Capacité de coupe	Poids net
Ø mm 350	n° 210	Kw 0,370	mm 365	mm 22	Ø mm 260 ⧄ mm 260 x 300	kg 49

Produit par NOAW s.r.l.
Via Colombera, 27 - 21048 SOLBIATE ARNO (VA) - Italy
Tel. +39 0331 219723 - Fax +39 0331 216197 - P.IVA 00616220125 - e-mail: mathieu@noaw.it - www.noaw.it/fr/