



solo per professionisti



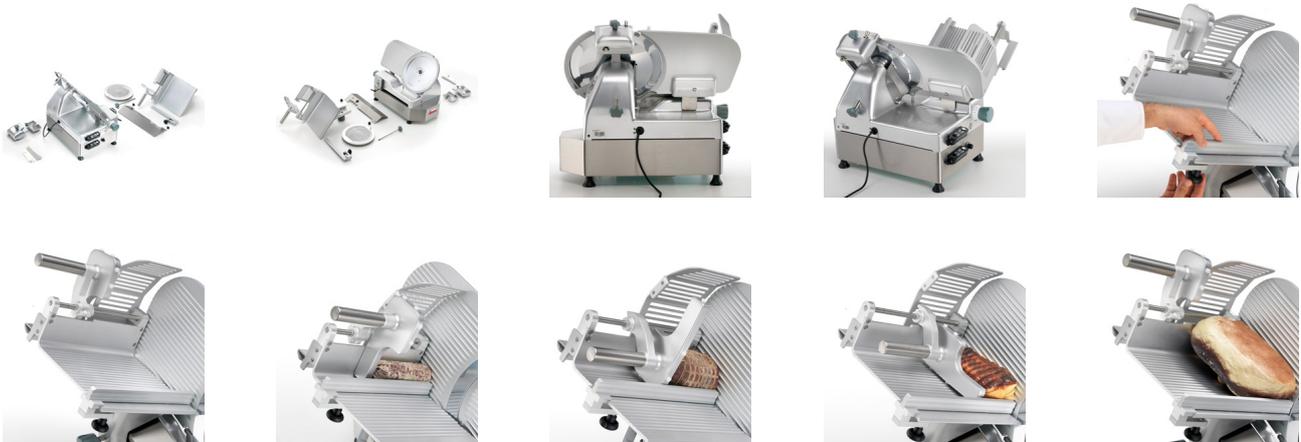
- Caractéristiques trancheuses comme Palladio 300-330-350.
- Structure en acier inox soudé et arrondi.
- Entraînement chariot avec système mécanique à bielle.
- Moteur entraînement ventilé à commande séparée avec réducteur en bain d'huile.
- Commandes séparées pour lame et automatisme.
- Possibilité de déblocage automatisme pour un fonctionnement manuel.
- 2 systèmes de contrôle :
 - .Standard on/off,
 - .VV : on/off avec variateur de vitesse.
- Production tranches par minute:
 - .Palladio Automec:37
 - .Palladio Automec VV: 4 – 50
- Palladio 350 Automec Frozen: spécialement conçue pour découper les viandes congelées jusqu'à -12°C.
- Options:**
 - Plat Nettuno avec système de guide produit réglable.
 - Compteur tranche.

Option Stonehenge:

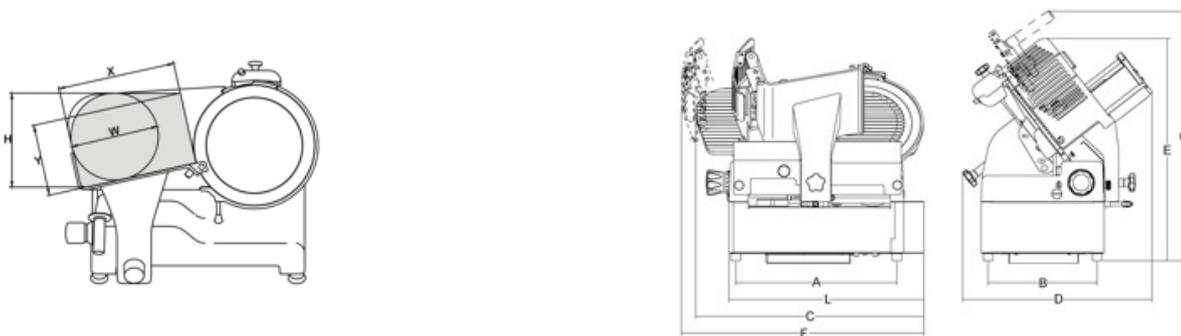
- Traitement céramique superficiel
- Idéal pour la coupe des produits particulièrement collants
- Glissement superficiel optimal et nettoyage facile
- Haute résistance aux acides et aux détergents désinfectants
- Parties amovibles lavables au lave-vaisselle
- Couleur de finition: gris aluminium

Versions disponibles:

- Stonehenge: butée, protège lame, plateau, pousse-talon
- Stonehenge Plus: corps, butée, anneau protection lame, protège lame, chariot, pousse-talon, affûteur complet.



Fiche technique



ø lame	mm 350 - inch. 14
Moteur	watt 370+180 - Hp 0,50+0,24
Epaisseur de coupe	mm 23
Course du chariot	mm 310
Plateau	mm 365x270
A	mm 465
B	mm 340
C	mm 690
D	mm 575
E	mm 575
F	mm 756
G	mm 730
L	mm 615
X	mm 240/270
Y	mm 225
H	mm 275
W	mm 250
Poids net	kg 57
Emballage	mm 870x840x750
Poids brut	kg 72
HS-CODE	84385000
