

TGE 300

pizzeria, crêperie, petite restauration, petite alimentation

COURROIE

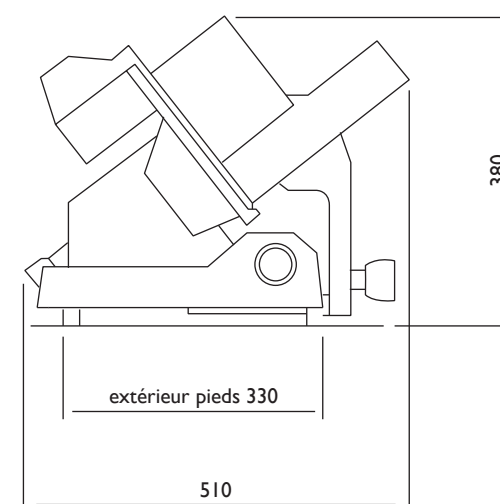
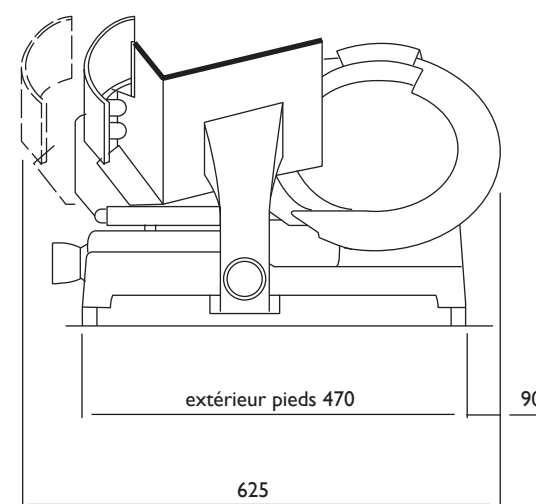
Premier trancheur de la gamme TG - 26,5 cm de coupe

Forme et chariot démontable facilitant le nettoyage.
Bonne capacité de coupe et encombrement faible pour les surfaces réduites.
Conception robuste, visserie et axe inox, puissance moteur, anneau de protection de lame large et incliné, facilitant le nettoyage.

Type de coupe : Jambon blanc, noix, petit jambon cru, charcuterie, viande cuite.

Nombre de couverts : 50

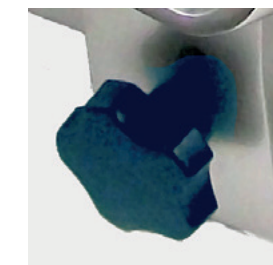
TGE 300 (mm)



Affûteur auto-centré amovible

Interrupteurs IP 67

Anneau de protection ABS



Chariot démontable aux normes CE



Soufflet de protection non étanche autour de la poulie



TGE : Poids 20 kg / Tension 230 volts / Puissance moteur 0,176 kw / Épaisseur de coupe 0 à 15 mm

Diamètre de lame (mm)	Dim. coupe (mm)	Réf.
300	L 265 - H 215	000060