

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

NISIDA, courroie 350/370

Descriptif des modèles NISIDA, à courroie

Le trancheur NISIDA possède un entraînement par courroie. Sa tête est montée sur le bâti du modèle REDONDA et profite donc du degré de la finition de celui-ci.

AVANTAGE

Mise à part sa forme très design, l'étroitesse de la tête permet de réceptionner plus facilement la tranche coupée et d'offrir ainsi une meilleure vision lors des coupes en magasin. Étanchéité importante autour de la poulie.

Nombre de couverts : 500/700

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



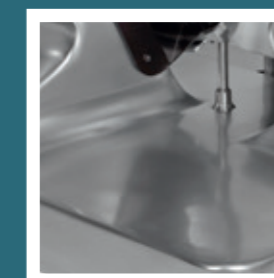
Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé. Étanchéité autour de la poulie.



Dégagement carter pour faciliter la récupération des tranches.



Large plateau



Interrupteurs inox IP 67

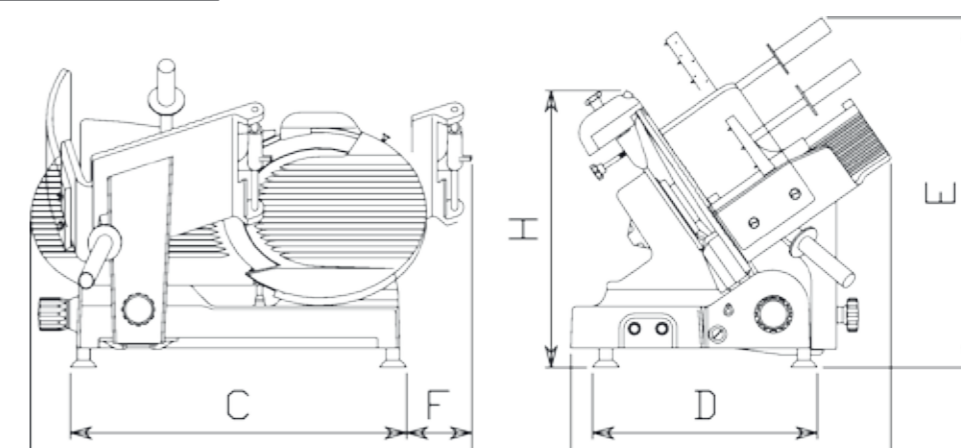


Chariot démontable avec norme CE



NISIDA 350/370

A : 770 mm
B : 540 mm
C : extérieur pieds 605 mm
D : extérieur pieds 425 mm
E : 500 mm



Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe(mm)
NISIDA	350	47	230/400	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
NISIDA	370	47	230/400	0,370	L 320 - H 270	0 à 15