



Equipement manuel Coupe tomates manuel - 6 mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



601157 (CT6)

Tomato Slicer 6 mm with
Cutting Block - 11 slices per
tomato

Description courte

Repère No. _____

Coupe tomates manuel comprenant un chariot amovible et un bloc de coupe à lames inox. La tomate est placée sur le chariot, le levier étant en position haute; L'opérateur actionne le levier d'un geste ferme pour couper la tomate qui est récupérée sur le chariot dans sa forme initiale. Toutes les parties sont démontables et peuvent être lavées sous l'eau froide. Les ventouses assurent une parfaite stabilité sur le plan de travail. Livré avec chariot et bloc de coupe 6 mm.

Caractéristiques principales

- Les tranches sont découpées uniformément et proprement sans écrasement, conservant la forme originale après la coupe.
- 4 ventouses assurent une stabilité parfaite sur le plan de travail.
- Démontage facile sans outils.
- Facile à nettoyer sous l'eau.
- Dimensions : (H×L×P): 240 mm x 427 mm x 145 mm.
- En utilisation normale, il est possible de couper environ 20 tomates en une minute.

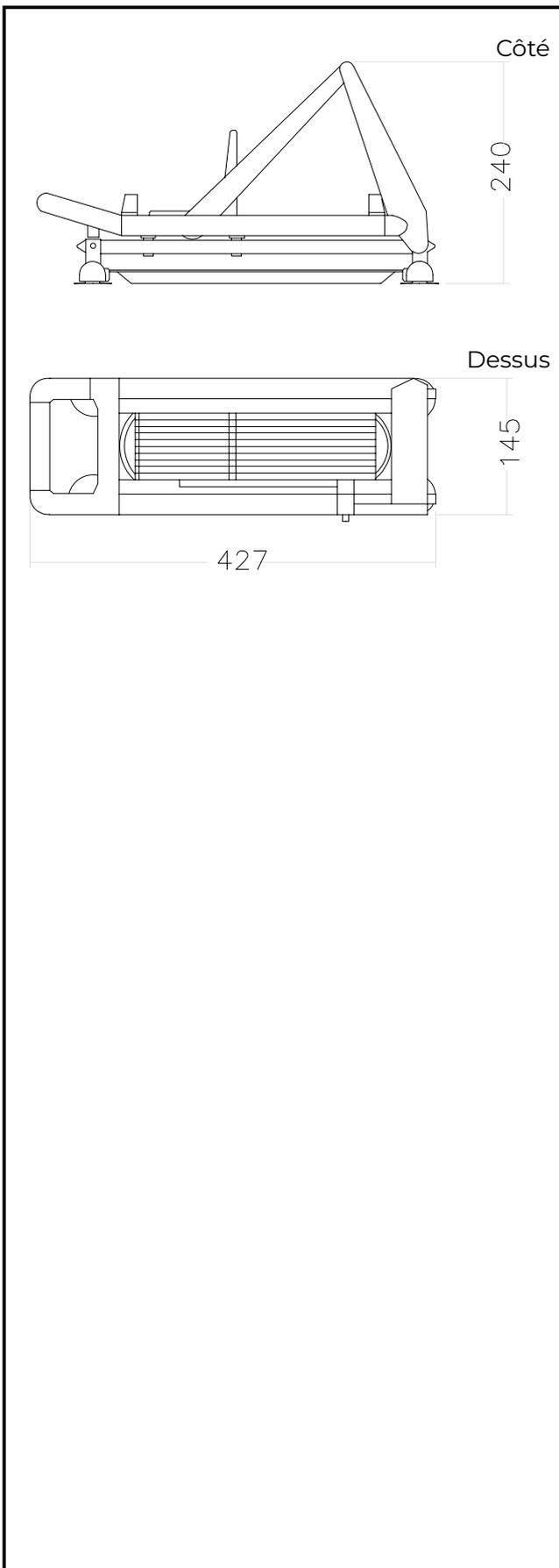
Accessoires inclus

- 1 X Chariot guide tomates PNC 653099 pour CT6
- 1 X Bloc lames pour CT6 PNC 653100

Accessoires en option

- Chariot guide tomates pour CT6 PNC 653099
- Bloc lames pour CT6 PNC 653100
- Support basculeur PNC 653282

APPROBATION: _____



Informations générales

Largeur extérieure	
601157 (CT6)	145 mm
Profondeur extérieure	427 mm
Hauteur extérieure	240 mm
Poids net (kg) :	3