

COUPE SAUCISSE S80L

Fonction : Portionner de la saucisserie fraîche



CAPACITES : Diamètres de saucisses portionnables : de 10 à 35mm

ALIMENTATION : Électrique : Non
Eau : Non - Air comprimé : Non

PERFORMANCES : Productivité : de 100 à 400 pièces par minute

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : env. 600x250x500mm

Utile : 570x510x240mm

POIDS : Net 10kg - Brut 12kg

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :
Inox & Matériaux Polymères

DESCRIPTIF

- Coupe saucisse en longueur constante
- Pour boyaux naturels ou artificiels
- Machine de table
- Nettoyage et entretien facilités
- Coupe 5 saucisses en 1 passage

- Longueurs de coupe fixe, au choix : 100, 120, 140, 160, 180, 200, 240, 280mm (possibilité de modifier la longueur de coupe par l'acquisition d'un jeu de coupe supplémentaire)

