Fiche technique

Caractéristiques du produit

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 220 mm dentelé 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006721
GMS 220 Z	**Groupe d'articles**	Trancheuses



- Type de lame: Denté
- Diamètre de la lame [mm]: 220
- Épaisseur de la coupe [mm]: 0 - 14
- Dimension de coupe [mm/mm]: 195 x155
- Type de transfert: Entraînement par engrenage (par pignon)
- Matériel: Aluminium
- Capot de protection: Plexiglas transparent
- Élément de sécurité: Moteur avec ventilateur et protection contre la surchauffe Protection de lame en acier inoxydable Protection transparente des doigts
- Utilisateur approprié: Convient aux petits restaurants a občerstvení
- Position de la table: Oblique
- Interrupteur marche / arrêt: Oui
- Limitation du travail continu: Durée de fonctionnement sans limites

Code SAP	00006721	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	445	**Type de lame**	Denté
Profondeur nette [mm]	380	**Diamètre de la lame [mm]**	220
Hauteur nette [mm]	370	**Épaisseur de la coupe [mm]**	0 - 14
Poids net [kg]	12.50	**Dimension de coupe [mm/mm]**	195 x155
Puissance électrique [kW]	0.140		

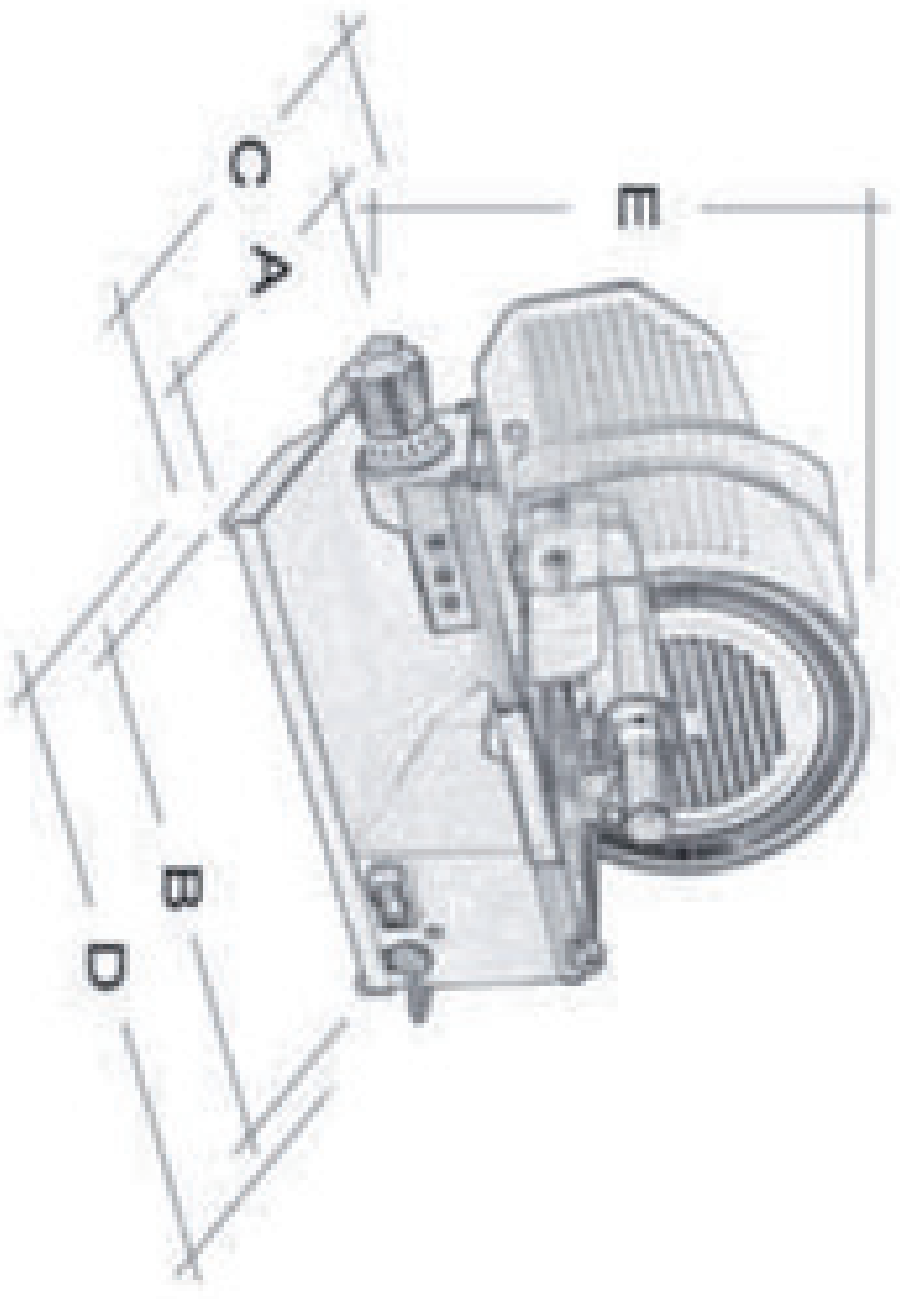
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 220 mm dentelé 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006721
GMS 220 Z	**Groupe d'articles**	Trancheuses

Model	A	B	C	D	E
GMS 220	275	375	380	445	370
GMS 250	275	430	425	525	380
GMS 275 XL	350	490	480	510	400
GMS 300	350	490	480	580	515



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 220 mm dentelé 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006721
GMS 220 Z	**Groupe d'articles**	Trancheuses

1 **Corps en alliage d'aluminium**

Robustesse
Propreté

- Longue durée de vie
- velmiFacilité d'entretien

2 **Entraînement par engrenage (par pignon)**

Longue durée de vie

- Grâce à l'entraînement par engrenage (par pignon) et au moteur plus puissant, il peut être utilisé de facto en continu

3 **Traitement antiadhésif du couteau, y compris des rainures anti-adhérence**

Moins d'adhérence de l'aliment tranché au couteau

- Grâce à la modification du couteau, il est possible de couper des aliments encore plus mous, ce qui permet d'économiser du temps et de l'argent

4 **Moteur refroidi par ventilateur avec protection contre la surchauffe**

Une plus grande quantité d'aliments transformés
Longue durée de vie

- Grâce au refroidissement, il peut fonctionner plus longtemps
- Réduction du risque de surchauffe et d'endommagement du moteur dû au refroidissement

5 **Protection des doigts**

Haute sécurité de l'établissement

- Grâce au protège-doigts, il minimise le risque d'accidents du travail et les coûts supplémentaires

6 **Couteau dentelé**

Meilleure qualité de tranchage des aliments mous

- Le tranchage plus lisse et plus rapide des aliments mous permet d'économiser du temps et de l'argent

7 **Matériel de ponçage inclus**

Tranchant du couteau garanti
Entretien rapide

- Pas de frais supplémentaires pour le meulage extérieur
- Facile d'entretien Solution immédiate Gain de temps

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 220 mm dentelé 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00006721
GMS 220 Z	Groupe d'articles	Trancheuses

1. **Code SAP:**
   00006721
2. **Largeur nette [mm]:**
   445
3. **Profondeur nette [mm]:**
   380
4. **Hauteur nette [mm]:**
   370
5. **Poids net [kg]:**
   12.50
6. **Largeur brute [mm]:**
   480
7. **Profondeur brute [mm]:**
   580
8. **Hauteur brute [mm]:**
   460
9. **Poids brut [kg]:**
   14.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    Aluminium
12. **Puissance électrique [kW]:**
    0.140
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Type de contrôle:**
    Mécanique
15. **Capot de protection:**
    Plexiglas transparent
16. **Élément de sécurité:**
    Moteur avec ventilateur et protection contre la surchauffe Protection de lame en acier inoxydable Protection transparente des doigts
17. **Utilisateur approprié:**
    Convient aux petits restaurants a občerstvení
18. **Protection des moteurs:**
    Ventilateur et protection contre la surchauffe
19. **Pieds réglables:**
    Oui
20. **Interrupteur principal:**
    Oui
21. **Type de transfert:**
    Entraînement par engrenage (par pignon)
22. **Type de lame:**
    Denté
23. **Diamètre de la lame [mm]:**
    220
24. **Dimension de coupe [mm/mm]:**
    195 x155
25. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
26. **Limitation du travail continu:**
    Durée de fonctionnement sans limites

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 220 mm dentelé 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00006721
GMS 220 Z	**Groupe d'articles**	Trancheuses

27. Table mobile amovible:
Oui

28. Traitement anti-adhésif de la lame :
Oui

29. Position de la table:
Oblique

30. Matériau du couverture de la lame:
Acier inoxydable

31. Équipement d'affûtage:
Supplémentaire inclus dans le prix

32. Dureté de la lame:
58-59 HRC

33. Épaisseur de la coupe [mm]:
0 - 14

34. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062