Fiche technique

Caractéristiques du produit

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 300 mm lisse 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00001186
GMS 300	**Groupe d'articles**	Trancheuses



- Type de lame: Lisse
- Diamètre de la lame [mm]: 300
- Épaisseur de la coupe [mm]: 0 - 14
- Dimension de coupe [mm/mm]: 265 x210
- 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 grands établissements
- Position de la table: Oblique
- Interrupteur marche / arrêt: Oui
- Limitation du travail continu: Durée de fonctionnement sans limites

Code SAP	00001186	**Alimentation**	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	580	**Type de lame**	Lisse
Profondeur nette [mm]	480	**Diamètre de la lame [mm]**	300
Hauteur nette [mm]	515	**Épaisseur de la coupe [mm]**	0 - 14
Poids net [kg]	20.80	**Dimension de coupe [mm/mm]**	265 x210
Puissance électrique [kW]	0.320		

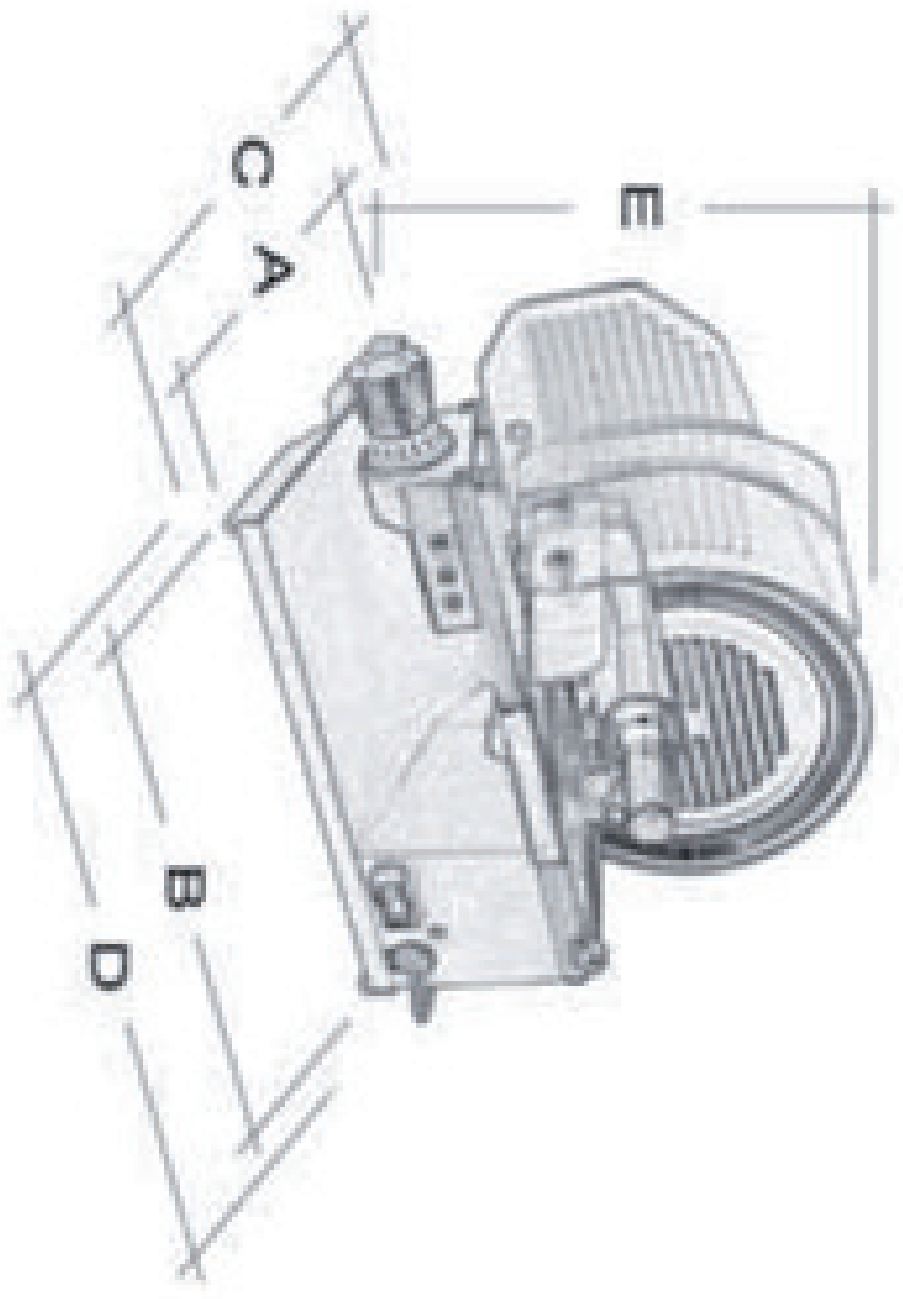
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 300 mm lisse 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00001186
GMS 300	**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 300 mm lisse 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00001186
GMS 300	**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 **Grand diamètre de couteau**

Variabilité

- Grâce au grand diamètre de la lame, il est également possible de traiter de gros morceaux d'aliments

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 300 mm lisse 230 V / 1N

Modèle	Code SAP	00001186
GMS 300	Groupe d'articles	Trancheuses

1. **Code SAP:**
   00001186
2. **Largeur nette [mm]:**
   580
3. **Profondeur nette [mm]:**
   480
4. **Hauteur nette [mm]:**
   515
5. **Poids net [kg]:**
   20.80
6. **Largeur brute [mm]:**
   610
7. **Profondeur brute [mm]:**
   530
8. **Hauteur brute [mm]:**
   560
9. **Poids brut [kg]:**
   23.40
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Matériel:**
    Aluminium
12. **Puissance électrique [kW]:**
    0.320
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 grands établissements
18. **Protection des moteurs:**
    Ventilateur et protection contre la surchauffe
19. **Start / stop:**
    Oui
20. **Type de transfert:**
    Entraînement par engrenage (par pignon)
21. **Type de lame:**
    Lisse
22. **Diamètre de la lame [mm]:**
    300
23. **Dimension de coupe [mm/mm]:**
    265 x210
24. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
25. **Limitation du travail continu:**
    Durée de fonctionnement sans limites
26. **Table mobile amovible:**
    Oui

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 300 mm lisse 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00001186
GMS 300	**Groupe d'articles**	Trancheuses

27. Traitement anti-adhésif de la lame :
Oui

28. Position de la table:
Oblique

29. Matériau du couverture de la lame:
Acier inoxydable

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

31. Dureté de la lame:
58-59 HRC

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

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

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