

FICHA TÉCNICA

Referência

1332100220

Designação

CORTADORA FATIADORA Ø22CM 230V 120W

CORTADORA FATIADORA

MEAT SLICER

TRANCHEUSE



Modelo
HBS-220JS



Referência	Medidas LxPxA (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1332100220	450x378x350	-	-	-	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
0,12KW	230V	50HZ	-	Ø22CM	MIN.	12,2KG	5603700022126

ANOTAÇÕES

Cortador fatiador elétrico com design compacto, mas poderoso, facilita a tarefas de fatiar, mesmo em espaços apertados da cozinha.
Pode fatiar carnes frias e fumadas, queijos, ou legumes para pizzas ou saladas.
Configurações de espessura, para obter a fatia perfeita para qualquer utilização.
Construção durável e funcional, com estrutura construída numa liga de alumínio anodizado leve e anti-corrosiva, é ideal para uso comercial.
Lâmina de aço inoxidável, feita para resistir à corrosão e manter o fio afiado.
Afiador de lâminas incorporado.
Acionamento por correia.
Protetor de acrílico.
Interruptor de paragem de emergência
Espessura da fatia ajustável: 0,2 mm a 12 mm com botão de ajuste rotativo com escala graduada.
Largura máxima de corte: 160 mm
Dimensões do plano de trabalho: 340x240 mm.

NOTES

This electric slicer with a compact yet powerful design makes slicing tasks easy, even in tight kitchen spaces. You can slice cold cuts and smoked meats, cheeses, or vegetables for pizzas or salads.
Thickness settings allow for the perfect slice for any application.
Durable and functional construction, with a lightweight, corrosion-resistant anodized aluminum alloy frame, is ideal for commercial use.
Stainless steel blade, designed to resist corrosion and maintain a sharp edge.
Built-in blade sharpener.
Belt drive.
Acrylic guard.
Emergency stop switch.
Adjustable slice thickness: 0.2 mm to 12 mm with a rotary adjustment knob with a graduated scale.
Maximum cutting width: 160 mm
Worktop dimensions: 340 x 240 mm.

REMARQUES

Cette trancheuse électrique, compacte et puissante, simplifie la découpe, même dans les cuisines exigües. Vous pouvez trancher de la charcuterie, des viandes fumées, des fromages ou des légumes pour pizzas ou salades.
Les réglages de épaisseur permettent de obtenir la tranche parfaite pour chaque application.
Sa construction robuste et fonctionnelle, avec son cadre en alliage de aluminium anodisé léger et résistant à la corrosion, est idéale pour un usage professionnel.
Lame en acier inoxydable, conçue pour résister à la corrosion et conserver un tranchant optimal.
Aiguiser de lame intégré.
Transmission par courroie.
Protection en acrylique.
Interrupteur de arrêt de urgence.
Épaisseur de tranche réglable : de 0,2 mm à 12 mm grâce à un bouton rotatif gradué.
Largeur de coupe maximale : 160 mm
Dimensions du plan de travail : 340 x 240 mm.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

EQUIPAMENTOS

PREPARAÇÃO

CORTADORAS | DESCASCADORAS

EQUIPMENTS

PREPARATION

CUTTERS | SLICERS | PEELERS

ÉQUIPEMENTS

PRÉPARATION

CUTTERS | SLICERS | ÉPLUCHEURS