

01/2019

Mod: 350/MKD-C

Production code: 15359002S



Diamond
catering equipment



- Ligne arrondie sans arêtes et vis externes.
- Axe de glissement chromé, rectifié et poli.
- Bagues de glissement autolubrifiantes.
- Butées sur chariot en caoutchouc vulcanisé.
- Couvercle du support butée démontable.
- Protège tranche en acier inox.
- Poulie de lame sans trou central pour faciliter le nettoyage.
- Ouverture progressive de la butée dans les premiers 3 mm d'épaisseur pour garantir un réglage parfait des coupes fines.
- Joint d'étanchéité sur le pivot du mouvement de la butée pour éviter toute infiltration des liquides dans la machine.
- Protège lame facile à démonter.
- Visser et petites pièces en acier inox.
- 49,5 mm de distance entre lame et corps du trancher.
- Protection inférieure
- Platine électronique commutable 110-220V monophasée ou 220-380V triphasée.
- Affûteur avec cuvette de protection inférieure.
- Extracteur de lame de série.
- Inclinaison de lame 35°.
- Poignées en aluminium.
- Pieds télescopiques en aluminium avec base en caoutchouc.
- Boutons marche/arrêt en acier inox protégés IP 67.
- Livré avec mallette avec ustensiles.



Grand dégagement de la lame



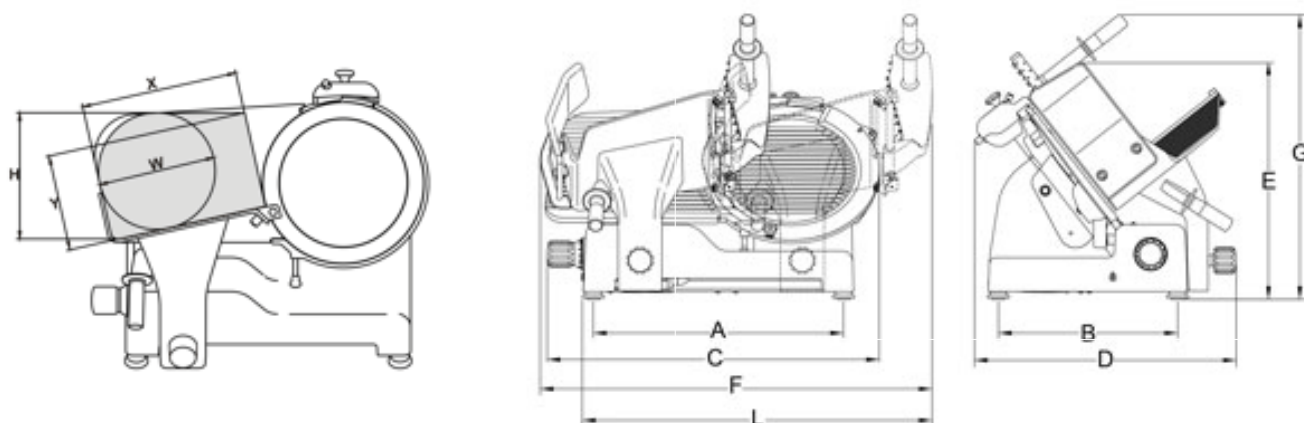
Poulie de lame fermée sans tirant de lame



Protège lame facile à démonter

350/MKD-C

Fiche technique



Données Techniques :

Modèle	350/MKD-C
ø Lame:	mm 350 - inch 14
Moteur:	watt 370 - Hp 0,50
Epaisseur de coupe:	mm 23
Course du chariot:	mm 355
Plateau:	mm 330x307
A:	mm 513
B:	mm 340
C:	mm 715
D:	mm 570
E:	mm 480
F:	mm 840
G:	mm 595
L:	mm 715
X:	mm 307
Y:	mm 220
H:	mm 275
W:	mm 250
Poids net:	kg 40
Emballage:	mm 870x840x830
Poids brut:	kg 56
HS-CODE:	84385000