

halfresh

by TECNOVAL MECHANICAL COMPONENTS

F450 PRO

Coupeuse professionnelle de fruits et légumes volumineux

- ✓ Productivité, sécurité et ergonomie maximales pour les grandes surfaces.
- ✓ Dispositif pour couper des pièces de fruits ou de légumes de grande taille.
- ✓ Il se compose d'une base servant de surface de travail, d'une articulation et d'une lame en acier inoxydable avec un système de sécurité.
- ✓ Garantie d'un an contre les défauts de fabrication.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Acier inoxydable et POM. Dimensions : 865 x 650 x 625 mm. Poids : 90 kg.
- Système de récupération du jus, sécurité et extraction rapide. Nettoyage facile.
- Lame à double biseau en acier inoxydable alimentaire.
- Capacité de 2 pièces.
- Accessoires disponibles.



SÉCURITÉ

Dispositif de sécurité, grâce au blocage de l'entraînement et au système d'extraction rapide de la lame.



EFFICACITÉ

Facile à utiliser, coupe nette et sans pertes.



FACILITÉ D'UTILISATION

Base avec centrage automatique du produit et système de récupération du jus.



@halfresh.by.tecnoval



+34 699 81 35 54



ventas@halfrut.com

WWW.HALFRUT.COM

halfrèsh

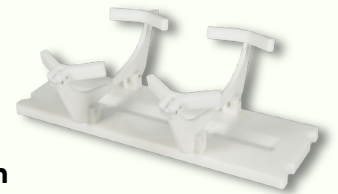
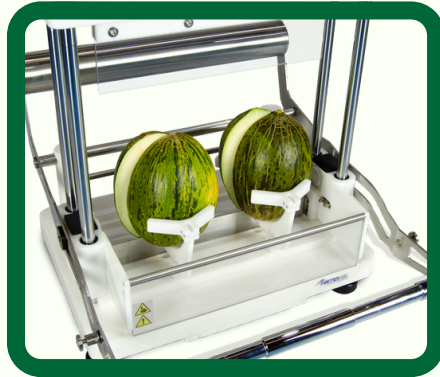
by TECNOVAL MECHANICAL COMPONENTS

F450 PRO

Accessoires

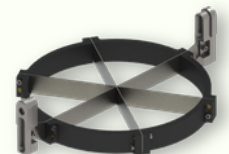
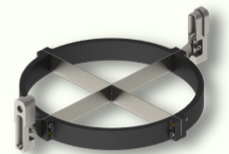
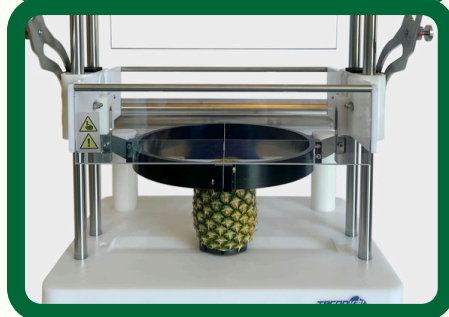
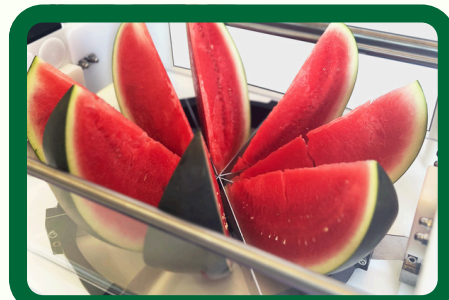
SUPPORT POUR MELONS

- Système d'auto-centrage et de fixation de deux melons simultanément facilitant la découpe.
- Dimensions: 56 cm x 18 cm x 19 cm
- Composé de pièces en POM et de visserie en acier inoxydable adaptée au secteur alimentaire.



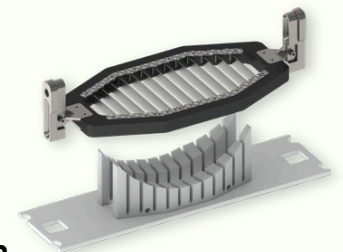
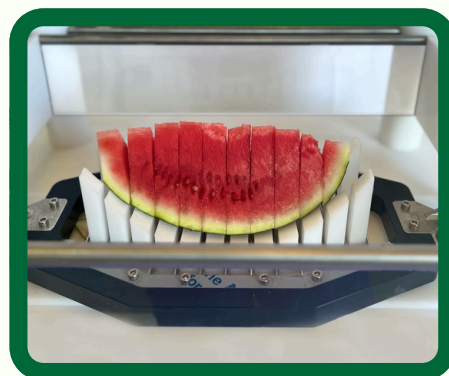
LAMES DE PORTIONNAGE

- Coupez en une seule fois 4, 6 ou 8 portions égales.
- Diamètre de 34 cm.
- Composée de segments en POM et d'une lame. Le double biseau et les matériaux INOX sont adaptés au secteur alimentaire.



LAME DE COUPE MULTIPLE

- En une seule opération, il découpe 6 portions triangulaires ou circulaires, selon vos besoins.
- Dimensions: 6 cm x 15 cm x 12,5 cm
- Composé de pièces en POM et de visserie en acier inoxydable adaptée au secteur alimentaire.



@halfresh.by.tecnoval



+34 699 81 35 54



ventas@halfirut.com

WWW.HALFRUT.COM