

Scie à Os en Inox - 1650 mm

DLBS1650SS



La Scie à Os en Inox - 1650 mm est l'outil indispensable pour les professionnels de la restauration exigeants. Avec sa lame de précision de 165 cm, elle offre un découpage net et rapide des os et viandes. Fabriquée en acier inoxydable, cette scie garantit hygiène et durabilité. Son moteur puissant de 750 W fonctionne sous une alimentation de 220-240 V, optimisant ainsi la performance avec un minimum de maintenance. Compacte, elle mesure seulement 877 mm de hauteur et s'intègre facilement dans tout espace de travail professionnel.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V

Longueur (mm) : 468

Profondeur (mm) : 465

Hauteur (mm) : 877

Poids (kg) : 40.6

Matière : Acier Inoxydable

Puissance (W) : 750

Taille de la lame (en cm) : 165

Informations Logistiques :

Largeur : 540 mm

Profondeur : 520 mm

Hauteur : 1010 mm