

*Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché*

## REDONDA, pignon ou courroie, 350/370

### Descriptif des modèles REDONDA

Le modèle REDONDA a la particularité d'être le seul modèle de toute la gamme à conserver la même forme, dimension et finition qu'il soit avec un entraînement pignon ou courroie.

#### AVANTAGE

À ce jour les trancheurs courroie ou pignon ne possèdent pas la même forme ni les mêmes caractéristiques. Il faut donc expliquer au client la différence et présenter les 2 appareils.

Le REDONDA solutionne ce problème, une seule présentation suffit et un seul trancheur permet de répondre aux deux demandes (noter qu'une 3<sup>e</sup> tête à courroie peut être montée sur le bâti. voir page NISIDA)

Les formes très arrondies de ce trancheur ainsi que son degré de finition, place cet appareil en 1<sup>ere</sup> ligne pour les utilisateurs exigeants en recherche d'une finition haut de gamme.

Étanchéité importante autour de la poulie.

Nombre de couverts : 500/700

*Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.*



Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe (mm)
REDONDA	350	47	230/400	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
REDONDA	370	47	230/400	0,370	L 320 - H 270	0 à 15

\* lame extractible non disponible en Ø 370



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé.



Dégagement carter pour faciliter la récupérations des tranches.



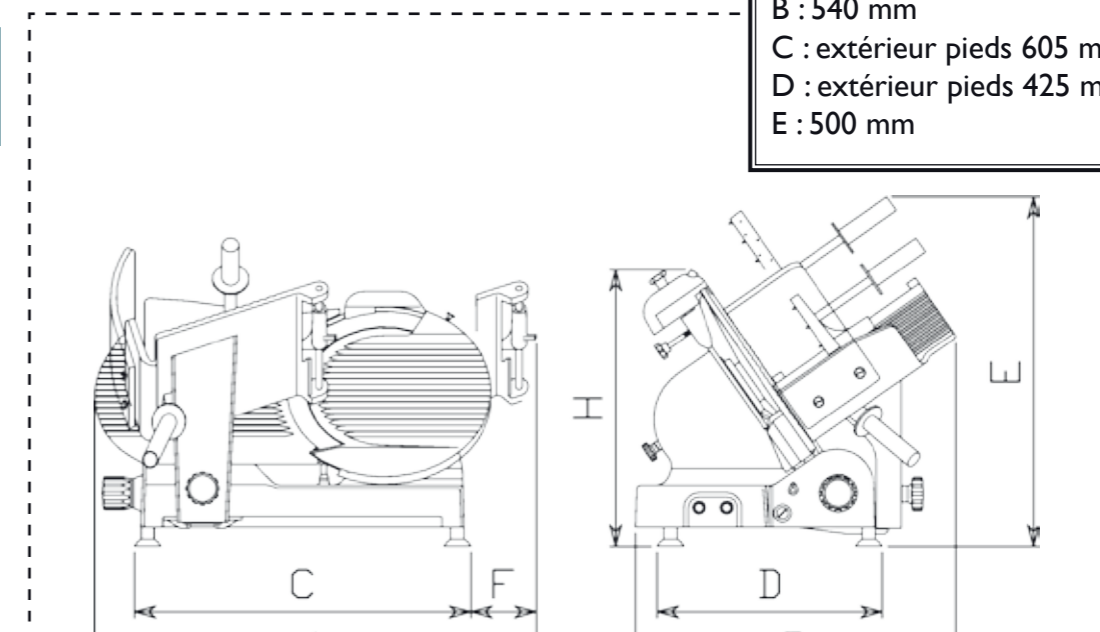
Large plateau



Interrupteurs inox IP 67



Chariot démontable avec norme CE



#### REDONDA 350/370

A : 770 mm  
B : 540 mm  
C : extérieur pieds 605 mm  
D : extérieur pieds 425 mm  
E : 500 mm