

*pizzeria, crêperie, petite restauration, petite alimentation*

**MODÈLES TYPE**  
**TGE**

## Trancheurs à courroie version allégée

### Descriptif des modèles TGE allégés 250 / 275 / 300, à courroie

Trancheur de base dans la gamme TG.

Sa forme et son chariot démontable facilitent le nettoyage.

Le bâti reste le même pour les 3 diamètres. Il est à noter que le modèle 300 a une bonne capacité de coupe et un encombrement faible pour les surfaces réduites.

De conception robuste il offre de nombreux avantages techniques tels qu'une étanchéité derrière la lame, vis de réglage de jeu, un affûteur auto-réglé ce qui le met en bonne place par rapport aux modèles que l'on peut trouver sur le marché.

Type de coupe : Jambon blanc, noix, petit jambon cru, charcuterie, viande cuite.

Nombre de couverts : 50

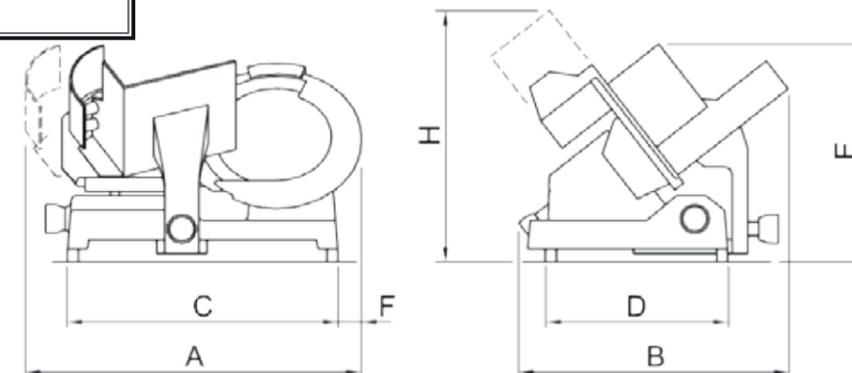


Interrupteurs IP 67

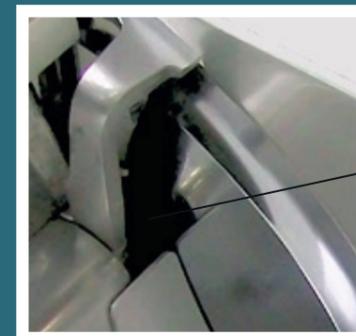
Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe(mm)
TGE	250	20	230/400	0,176	L 270 - H 180	0 à 15
TGE	275	20	230/400	0,176	L 270 - H 185	0 à 15
TGE	300	20	230/400	0,176	L 270 - H 190	0 à 15

#### TGE 250/275/300

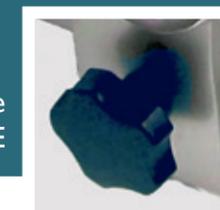
A : 625 mm  
 B : 510 mm  
 C : extérieur pieds 470 mm  
 D : extérieur pieds 330 mm  
 E : 380 mm  
 F : 90 mm  
 H : pousse-talon relevé  
 TGE 250/275 : 455 mm  
 TGE 300 : 470 mm



Affûteur auto-centré amovible



Soufflet de protection autour de la poulie



Chariot démontable avec norme CE