

MODÈLES TYPE
TGP

Trancheur à gravité à pignon finition Standard

Descriptif des modèles TGP 350/370/390, à pignon

Le trancheur à pignon reste le «Vaisseau Amiral» de la gamme. Sa forme racée et sa ligne fluide lui confèrent beaucoup d'avantages : une hauteur moins importante qu'un trancheur à courroie, une facilité de nettoyage, une surface de réception plus importante, une construction ultra robuste, une étanchéité plus poussée.

Type de coupe

Gros jambon blanc, gros jambon cru de 6, 10/12 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

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.

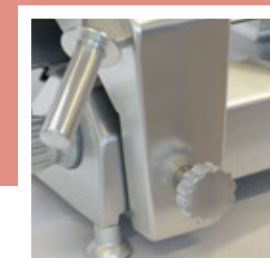


Interrupteurs IP 67



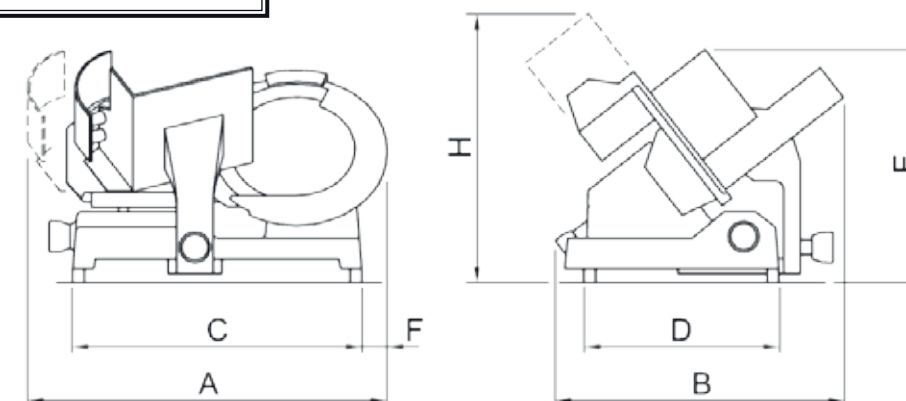
Utilisation soutenue collège / lycée, grande cuisine, collectivité, restaurant à nombre de couverts important, magasin alimentaire et grande surface, boucherie, charcuterie, magasin de produits régionaux, traiteur.

Trancheur à gravité à pignon finition Super



Chariot démontable
avec norme CE

TGP 350/370/390
A : 810/810/810 mm
B : 580/580/580 mm
C : extérieur pieds 600/600/600mm
D : extérieur pieds 440/440/440 mm
E : 470/480/490 mm



Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	épaisseur de coupe (mm)
TGP	350	46	230/400	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
TGP	370	47	230/400	0,370	L 320 - H 275	0 à 15
TGP	390	48	230/400	0,370	L 320 - H 285	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 370 et 390

* lame extractible non disponible en Ø 370 et 390