

MODÈLES TYPE

Trancheur à gravité à pignon

Descriptif des modèles à gravité

Ce modèle est entièrement réalisé en inox 18 /10.
 Sa ligne très fluide permet un nettoyage simple et rapide.
 Sa robustesse permet une utilisation soutenue et fiable.
 Son système de maintien d'anneau permet un bon dégagement lame / carter.
 Sa conception lui donne une bonne résistance à l'eau lors du nettoyage.
 L'affuteur à distance évite un encrassement du système.
 Le mouvement du chariot est d'une très grande souplesse, son montage sur les 2 colonnes allège considérablement la poussée.

Nombre de couverts : 500/700

Type de coupe

Gros jambon blanc, gros jambon cru 10 /12 kg.
 Tout type de charcuterie et viande cuite.

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



TGX
 A : 790 mm
 B : 560 mm
 C : extérieur pieds 605 mm
 D : extérieur pieds 410 mm
 E : 610 mm

Interrupteurs IP 67

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe(mm)
TGX	350	52	230/400	0,37	L 325 - H 295	0 à 23

