

Trancheur vertical courroie

Descriptif des modèles verticaux

Ce modèle est entièrement réalisé en inox 18 / 10.

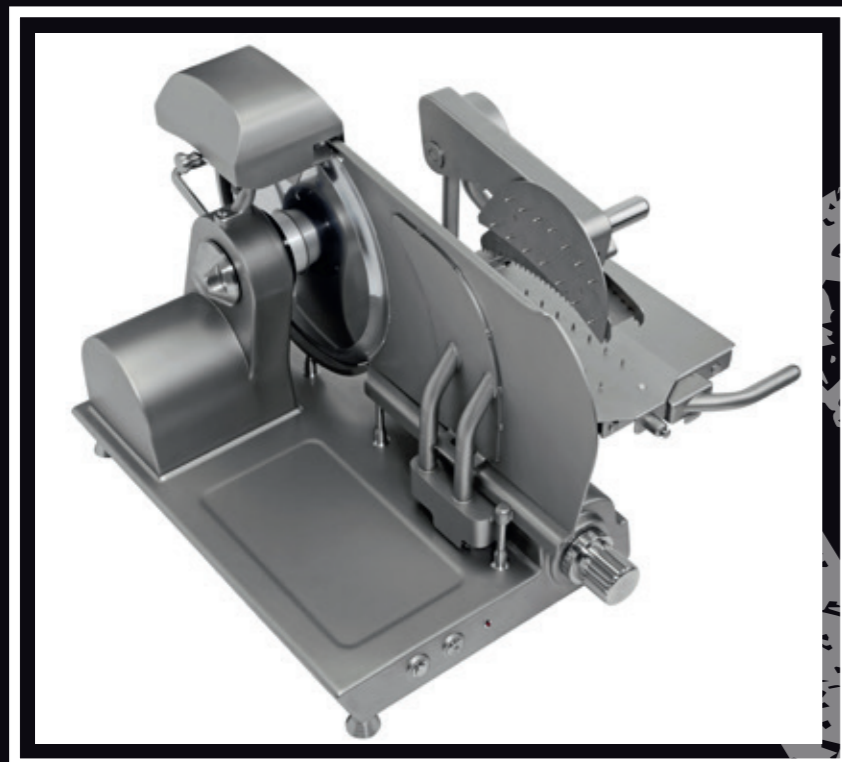
Son design, sa ligne futuriste et sa conception donne à ce trancheur d'immenses possibilités de coupes. Très pratique d'utilisation, le trancheur vertical s'impose de plus en plus comme une machine multi-usages.

Son système de maintien d'anneau permet un bon dégagement lame / carter.

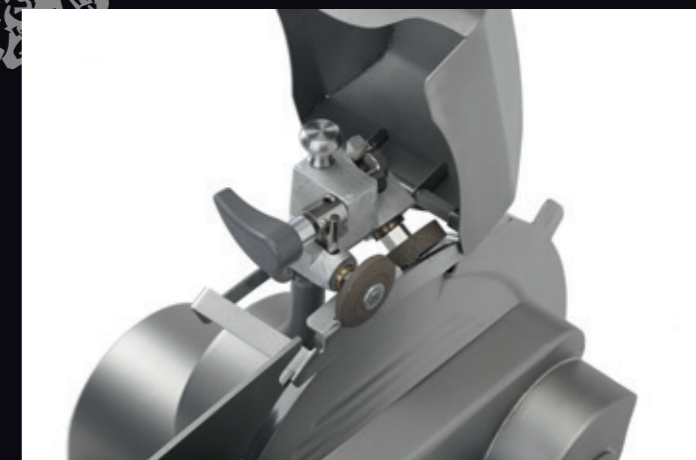
Sa conception lui donne une bonne résistance à l'eau lors du nettoyage.

L'affuteur à distance évite un encrassement du système. Le mouvement du chariot est d'une très grande souplesse.

La qualité de coupe pour les charcuteries, viandes cuites, fromages, carpaccio, mortadelle, pâté permet à ce trancheur d'être présent partout où l'on recherche la perfection.



Interrupteurs IP 67



TVX

A : 980 mm

B : 700 mm

C : extérieur pieds 615 mm

D : extérieur pieds 420 mm

E : 620 mm

F : 290 mm

H : 550 mm pousse-talon relevé

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe (mm)
TVX	350	55	230/400	0,37	L 330 - H 260	0 à 23

