

*grande cuisine, grande surface, boucherie / charcuterie,  
produits régionaux, découpe spécifique (fromage...),  
brasserie / restaurant*

## Trancheur vertical type SYROS

### Descriptif des modèles TVE SYROS 350/370

Le SYROS est le premier modèle des diamètres 350/370 verticaux, c'est la version de base et le plus économique, entièrement alu anodisé.  
Il possède toutefois le carter nouvelle génération entièrement arrondi avec un anneau de protection de lame très dégagé facilitant le nettoyage. Étanchéité autour de la poulie par joint.  
Le plateau de réception des tranches est agrandi.  
Son carter est plus petit et moins haut, et possède un moteur un peu moins puissant que le RODI.  
Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.  
Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée



Interrupteurs IP 67



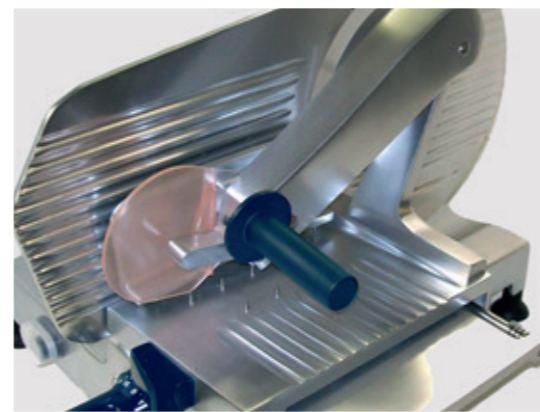
pièce de maintien  
du produit extractible  
et en inox

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe (mm)
SYROS	330	38	230/400	0,30	L 265 - H 230	0 à 15
SYROS	350	39	230/400	0,30	L 270 - H 250	0 à 15
SYROS	370	39	230/400	0,30	L 285 - H 250	0 à 15

## CHARIOTS POSSIBLES

### CHARIOT À PRESSE

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



### CHARIOT À COLONNES

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



### CHARIOT VIANDE

>> viande crue ou cuite, carpaccio viande ou poisson  
découpe de brasérade



CHARIOT UNIVERSEL

### SYROS 330/350/370

A : 780 mm  
B : 640 mm  
C : extérieur pieds 560 mm  
D : extérieur pieds 390 mm  
E : 540 mm

