

TRANCHEUR GRAVITÉ PIGNON FINITION STANDARD

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

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGP	350	46	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
TGP	370	47	230	0,370	L 320 - H 275	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 370

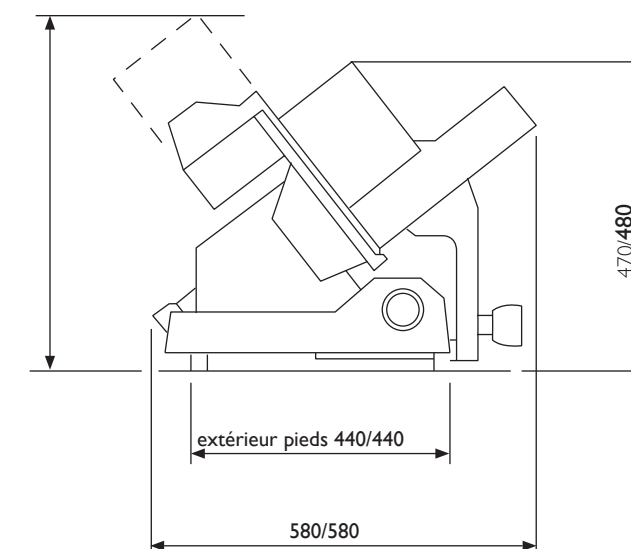
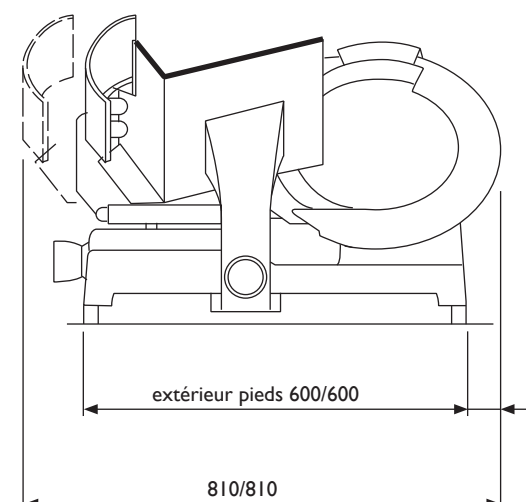
Utilisation soutenue collège / lycée, grande cuisine, collectivité, restaurant au nombre de couverts important, magasin alimentaire et grande surface, boucherie, charcuterie, magasin de produits régionaux, traiteur.

TRANCHEUR GRAVITÉ PIGNON FINITION SUPER



Chariot démontable avec normes CE

TGP 350/370 (mm)



* lame extractible non disponible en Ø 370