

MODÈLES VERTICAUX CRETA

COURROIE

*Alimentation, cuisine,
traiteur, produits
régionaux, restaurant,
découpe de produit
spécifique (fromage...)*

Trancheur vertical type CRETA 300

Le CRETA n'existe qu'en diamètre 300. Construction entièrement alu anodisé.
C'est un appareil plus robuste et avec une course plus longue que le modèle MALTA.
Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.
L'anneau de protection de lame et la tête de poulie offrent un bon dégagement pour le nettoyage.
L'affûteur possède un capot arrondi.
Étanchéité autour de la poulie par joint.
Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée



Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
CRETA	300	29	230	0,176	L 255 - H 170	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT UNIVERSEL



CHARIOT À COLONNES
charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT À PRESSE
charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT VIANDE SUPER
(plus grand, plus profond que le normal)
viande crue ou cuite, carpaccio viande
ou poisson découpe de braséade

TV CRETA 300 (mm)

