

# MODÈLES VERTICAUX SYROS

**COURROIE**

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

## CHARIOTS POSSIBLES

### Trancheur vertical type 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

#### CHARIOT À PRESSE

charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



#### CHARIOT À COLONNES

charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



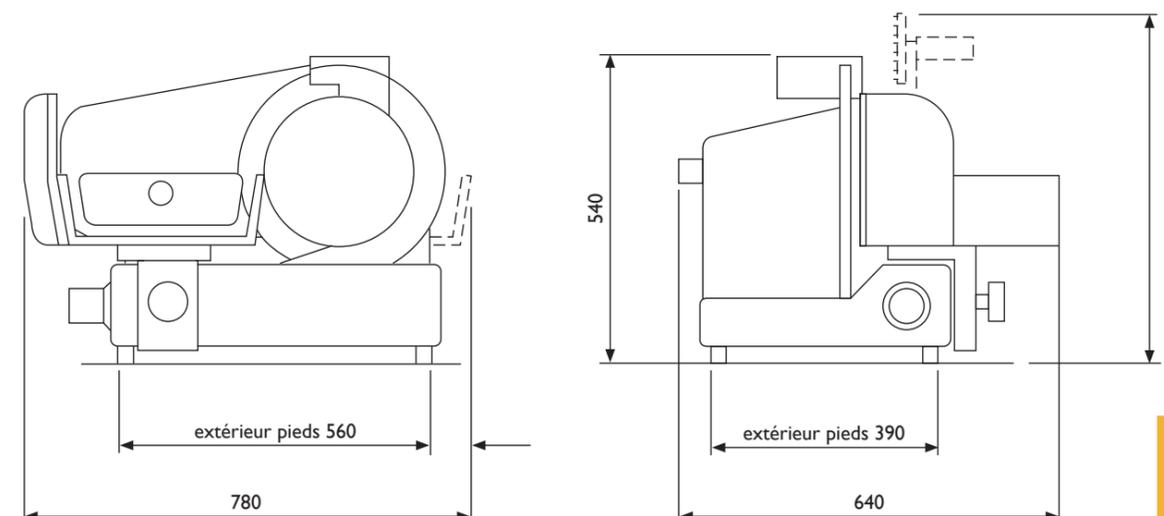
#### CHARIOT VIANDE

viande crue ou cuite, carpaccio viande  
ou poisson découpe de braséade



CHARIOT UNIVERSEL

#### SYROS 350/370 (mm)



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
SYROS	350	39	230	0,30	L 270 - H 250	0 à 15
SYROS	370	39	230	0,30	L 285 - H 250	0 à 15