

MODÈLES VERTICAUX VULCANO

COURROIE

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

Trancheur vertical type VULCANO 350/370

Le VULCANO s'intercale entre le modèle SYROS et RODI.

C'est un appareil robuste, puissant, avec une grosse capacité de coupe.

Il est fabriqué dans l'esprit du modèle à gravité type TG 350.

Étanchéité autour de la poulie par joint.

Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.

Sur le chariot bras presse ou le chariot à colonnes le plateau supérieur peut-être livré en inox.
(avec plus value)*

Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée.

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



pièce de maintien
du produit extractible
et en inox

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
VULCANO	350	47	230	0,40	L 265 - H 240	0 à 15
VULCANO	370	48	230	0,40	L 265 - H 250	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT À PRESSE
charcuteries, fromages, produits secs
ou compacts



CHARIOTS À COLONNES
charcuteries, fromages, produits secs
ou compacts



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



CHARIOT UNIVERSEL

TVVULCANO 350/370 (mm)
Chariot charcuterie et chariot viande

