MODÈLES VERTICAUX
RODI

COURROIE

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

Trancheur vertical type RODI 350/370/390

Le RODI est le fleuron de la gamme.
C'est le modèle le plus gros et le plus puissant.
Sa conception et son degré de finition le placent en tête de tous les modèles verticaux alu anodisés.
- grande capacité de coupe.
- affûteur arrondi avec cache intérieur.
- grand dégagement entre lame et carter facilitant le nettoyage au maximum.
- large anneau de protection de lame.
- carter entièrement arrondi avec grand plateau de réception.
- étanchéité autour de la poulie par joint.

Il peut recevoir trois types de chariots au choix à la commande.
Sur le chariot bras presse les deux plateaux sont en inox.
Avantage : le RODI est équipé de la barette de compensation d'ouverture de la butée.
Il n'y a donc pas de jour entre le chariot et la butée ce qui évite le fléchissement du produit lors de la coupe.

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.

PERSONNALISÉ

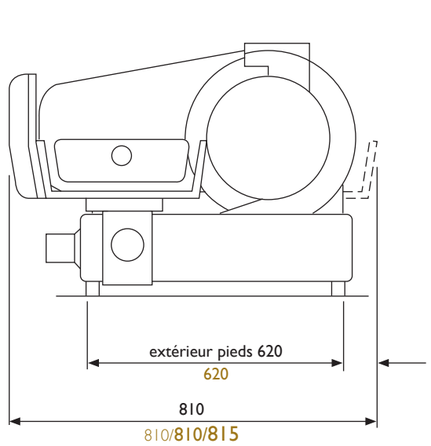
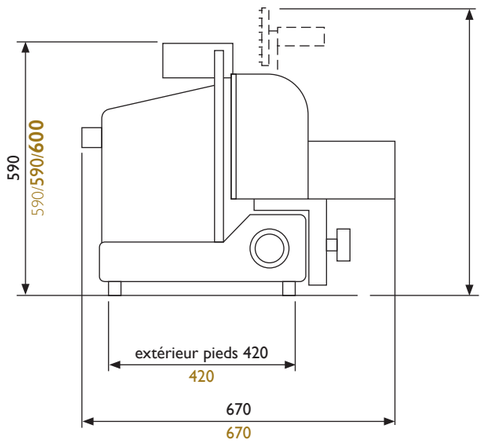
Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TVN RODI	350	52	230	0,40	L 265 - H 250	0 à 15
TVN RODI	370	53	230	0,40	L 265 - H 265	0 à 15
TVN RODI	390	54	230	0,40	L 265 - H 270	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT À PRESSE
(plateaux inox)
charcuteries, fromages,produits secs ou compacts

pièce de maintien du produit extractible et en inox

VIANDE SUPER
viande crue ou cuite, carpaccio viande ou poisson découpe de brasérade

RODI 350/370/390 (mm) Plateau charcuterie
RODI 350/370/390 (mm) Plateau viande