

TRANCHEURS VERTICAUX A COURROIE

Svedlinghaus®

- + Gamme complète de grande qualité
- + Modèles verticaux Ø 350 et Ø 370 mm
- + Grande accessibilité pour le nettoyage



SCV-V 370
Chariot viande



SCV-J 370
Chariot jambon



SCV-J 370 Chariot jambon
+ Option balance intégrée

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- **Grande accessibilité au entre la lame et le bâti.**
- Affûteur incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation monophasé 230 V.

TRANCHEURS JAMBON VERTICAUX A COURROIE	CHARIOT	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SCV-J 350	JAMBON	Ø 350	310 x 245	760 x 630 x 530	565 x 440	370 W	45 kg
SCV-J 370		Ø 370	340 x 250	760 x 720 x 535	565 x 440	370 W	47 kg

TRANCHEURS VIANDE VERTICAUX A COURROIE	CHARIOT	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SCV-V 350	VIANDE	Ø 350	310 x 245	760 x 630 x 530	565 x 440	370 W	45 kg
SCV-V 370		Ø 370	340 x 250	760 x 720 x 535	565 x 440	370 W	47 kg

OPTIONS

- Traitement Téflon HD intégral (tout modèle)
- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
- Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés en supplément
- Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine
- Balance intégrée (non homologuée)
- Disque de protection pour démonter la lame