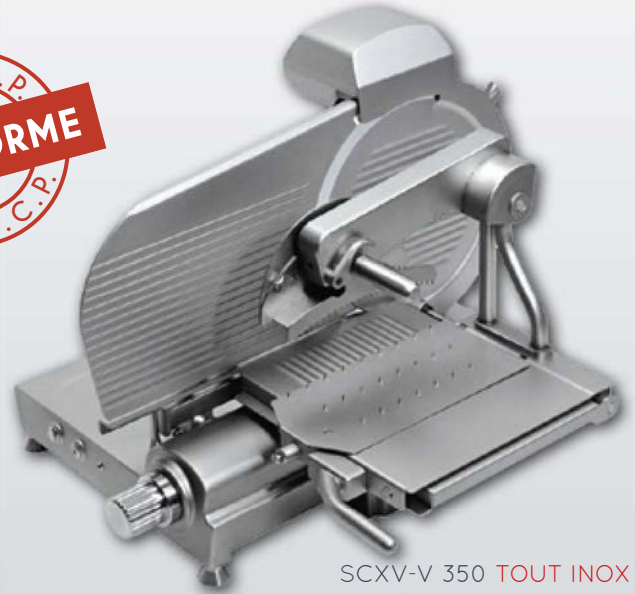


TRANCHEURS INOX VERTICAUX A COURROIE

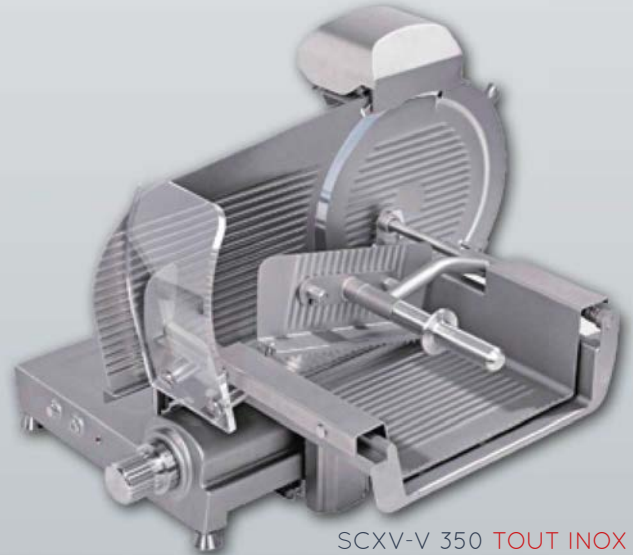
- + Construction TOUT INOX
- + Grande accessibilité pour le nettoyage
- + Lavable à la douchette



SCXV-V 350 TOUT INOX
Chariot jambon

Lavable à la douchette !

- Construction tout inox AISI 304.
- Trancheurs lavables à la douchette basse pression.
- Entraînement par courroie.
- Moteur ventilé de grande puissance protégé IP 54.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- Accessibilité pour le nettoyage de 40 mm entre la lame et le bâti.
- Affûteur incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 23 mm par poignée inox gravée.
- Boîtier électrique étanche.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SCXV-V 350 TOUT INOX
Chariot viande

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
SCXV-J 350 TOUT INOX	JAMBON	Ø 350	300 x 260	765 x 650 x 590	610 x 415	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
SCXV-V 350 TOUT INOX	VIANDE	Ø 350	300 x 260	780 x 700 x 620	610 x 415	370 W	55 kg

OPTIONS

- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
- Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine



Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2019
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51
Fax. + 33 (0)1 43 82 16 00