

- + Modèles à gravité Ø 250 à 350 mm
- + Gamme certifiée CE
- + Fabrication italienne

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- **SYSTEME "DR" : Démontage Rapide et sécurisé du chariot**
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SC 350 DR **NEW**



SC 300



SC 300
COURSE LONGUE

TRANCHEURS A COURROIE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SC 250	Ø 250	220 x 190	620 x 425 x 370	435 x 285	150 W	16 kg
AF 300 EGR	Ø 300	250 x 205	600 x 480 x 410	450 x 295	200 W	21 kg
SC 300	Ø 300	250 x 210	600 x 510 x 440	500 x 360	270 W	27 kg
SC 300 DR	Ø 300	250 x 210	600 x 510 x 440	500 x 360	270 W	27 kg
SC 300 COURSE LONGUE	Ø 300	300 x 220	720 x 560 x 500	575 x 345	270 W	28 kg
SC 300 DR COURSE LONGUE	Ø 300	300 x 220	720 x 560 x 500	575 x 345	270 W	28 kg
SC 350 DR NEW	Ø 350	335 x 250	780 x 550 x 500	580 x 450	370 W	42 kg

OPTIONS

Moteur en 24 Volts continu spécial ambulants (sauf SC 250 et SC 300 ECO)

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

Finition peinture rouge (tout modèle)

Disque de protection pour démonter la lame (sauf SC 250)

Balance intégrée sur SC 350 DR NEW (non homologuée)



SC 350 DR
Balance intégrée