

TRANCHEUR A PIGNONS AUTOMATIQUE

Swedlinghaus®

- + Le tranchage des produits en grande quantité
- + Performance, robustesse et ergonomie
- + Rapidité et confort d'utilisation

NOUVEAUTÉ



- **Construction en aluminium anodisé et chariot en inox.**
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- **Chariot entraîné par courroie crantée.**
- Moteurs ventilés de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CC".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.**
- Affûteur aluminium incorporé.
- **3 réglages de course / 3 vitesses indépendantes pour gagner en rapidité.**
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Fonctionnement en mode manuel sans débrayage.
- Panneau de commande, basse tension.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



TRANCHEURS A PIGNONS AUTOMATIQUE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SP 350 AUTOMATIQUE NEW	Ø 350	290 x 260	850 x 660 x 760	620 x 450	370 W + 200 W	52 kg

OPTIONS

- 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
- Disque de protection pour démonter la lame
- Taquet réglable pour couper plusieurs petites pièces