



TRANCHEUR MANUEL « VOLANO »

Trancheur pour charcuterie à commande manuelle.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
TRANCHEURS



SPÉCIFICATIONS

Diamètre de lame: 300 mm
Capacité de coupe: 190 mm x 230 mm
Épaisseur coupe: 0 mm - 2.5 mm
Parcours du chariot: 250 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 720 mm
- ✓ Profondeur: 600 mm
- ✓ Hauteur: 740 mm

Poids net: 45,5 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

750 x 680 x 750 mm
Poid brut: 47 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5051050 Trancheur manuel VS-300R - Couleur : rouge

5051052 Trancheur manuel VS-300B - Couleur : noir

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Trancheur à charcuterie à commande manuelle. Précision maximale. Robuste, fiable et résistante.

- ✓ Découpe précise, préservant les caractéristiques organoleptiques du produit, évitant toute élévation de température due au frottement.
- ✓ Fabriqué en aluminium avec des pièces en acier inoxydable.
- ✓ Revêtement émaillé et traitement à haute température pour un nettoyage facile, garantissant une hygiène absolue.
- ✓ Son actionnement manuel permet de travailler dans des endroits sans alimentation électrique.
- ✓ Réglage décimal de l'épaisseur de coupe de 0 à 2,5 mm - 9 positions.
- ✓ L'affûteur intégré facilite le travail et maintient la machine en parfaites conditions de fonctionnement.
- ✓ Équipé d'un anneau de protection conforme aux réglementations CE.

ACCESSOIRES

- Piètement pour trancheur « Volano »

OPTIONS



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 05/06/2024