

- + Gamme spéciale utilisation intensive
- + Performance et robustesse.
- + Grande accessibilité pour le nettoyage

- Construction en aluminium anodisé.
- **Entraînement par pignons hélicoïdaux.**
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- 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 monophasé 230 V.



SP 350 **NEW**



SP 350 **NEW**



SP 300

TRANCHEURS A PIGNONS	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SP 300	Ø 300	240 x 210	720 x 525 x 445	605 x 435	270 W	35 kg
SP 350 NEW	Ø 350	305 x 250	765 x 540 x 490	615 x 445	370 W	45 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
- Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine
- Balance intégrée (non homologuée)
- Disque de protection pour démonter la lame



Option Balance intégrée

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION

TARIF 2014

Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Fax. + 33 (0)1 43 82 16 00