



DELCOUPE
votre partenaire confiance

Trancheurs

Trancheurs automatiques

Machines sous vide

Matériels de Boucherie

Pesage

Trancheurs START & SUPER START AUTO

■ L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Trancheurs robustes et fiables en aluminium anodisé & soubassement inox, renforcés contre les projections d'eau. Utilisation conseillée en grande production, restauration privée et collective, magasins.



ETANCHE
COMMANDES IP 65



ZONE
FROIDE



MÉTIERS
DE BOUCHE



RESTAURATION
0 à 1400 COUVERTS



Extraction de la lame sécurisée



Nettoyage intégral

Système SBR I

Extracteur de lame
« Conforme HACCP »



Le démontage de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité.

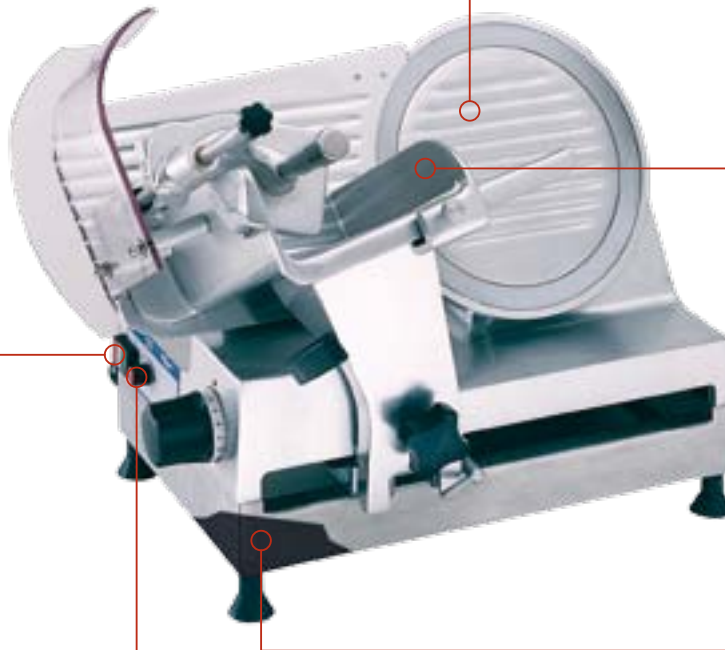
Documentations, notices et vues éclatées sur www.delcoupe.com



Couvre lame inox
(compatible lave vaisselle)



Plateau guide
multi-produits



Boutons et
carte électronique
de commande
étanche IP 65

Variateur de vitesse chariot
Optimisation du rendement



**OPTION REVÊTEMENT
ANTI-ADHÉRENT**
Evite les dépôts de graisse
& facilite le nettoyage
CODE 0668

ACCESSOIRES



FAST CLEANER
Nettoyant dégraissant
désinfectant, non agressif
9 flacons pulvérisateur : CODE 0664
1 bidon de 10 litres : CODE 0666



**HOUSSE PROTECTION
HYGIENIQUE**
Compatible chambre froide,
contact alimentaire
CODE 0662



**OPTION REVÊTEMENT
ANTI-ADHÉRENT TOTAL**
Evite les dépôts de graisse
& facilite le nettoyage
CODE 0668

RÉFÉRENCE	MOTEUR	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (kw)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	CODE	Nombre de couverts
300 START AUTO SBR 1	Courroie	300	300 x 205 x 30	0.37	660 x 665 x 595	43	570 x 390	0031	0 à 600
350 START AUTO SBR 1	Courroie	350	300 x 230 x 30	0.42	660 x 665 x 615	45	570 x 390	0033	0 à 800
300 SUPER START AUTO SBR 1	Pignon	300	300 x 205 x 30	0.37	660 x 665 x 595	43	570 x 390	0012	0 à 1000
350 SUPER START AUTO SBR 1	Pignon	350	300 x 230 x 30	0.42	660 x 665 x 615	45	570 x 390	0037	0 à 1400