



DELCOUPE
votre partenaire confiance

Trancheurs

Trancheurs automatiques

Machines sous vide

Matériels de Boucherie

Pesage

Trancheurs PRIMA

■ L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Construction aluminium anodisé satiné et nylon rouge.
Réception des tranches dégagée pour un confort et une grande qualité de coupe.
Conseillé pour la petite et moyenne restauration.



ZONE FROIDE



MÉTIERS DE BOUCHE



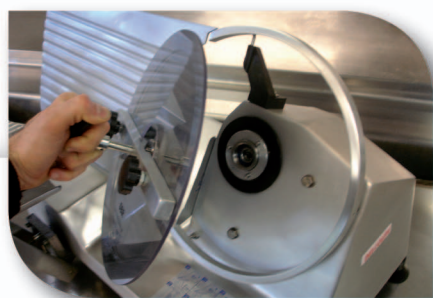
RESTAURATION
0 à 400 COUVERTS
CONSEILLÉS



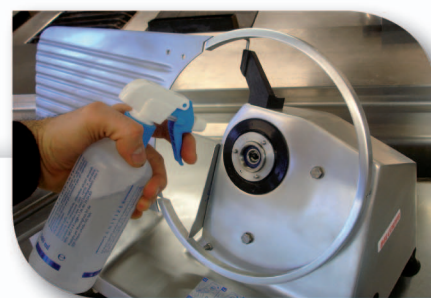
Plateau dégagé
Grand confort de coupe

Système SBR I

Extracteur de lame
« Conforme HACCP »



Extraction de la lame sécurisée



Nettoyage intégral

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



Affûteur indépendant
spécial hygiène



VERSION FROMAGE
Revêtement anti-adhérent
(couvre-lame, lame, butée)
Évite les dépôts de graisse
& facilite le nettoyage



Réception des
tranches dégagée
Confort & Qualité
de coupe

Version avec lame dentée (pain, surgelé) sur demande

ACCESSOIRES



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



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



**LAME
POLYVALENTE**
(fromage, charcuterie)

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 normal	CODE SBR 1	Nombre de couverts conseillés
250 PRIMA & SBR 1	Courroie	250	230 x 185 x 15	0.18	540 x 430 x 370	21	460 x 310	0001	0038	0 à 400
300 PRIMA & SBR 1	Courroie	300	250 x 210 x 15	0.22	625 x 430 x 415	24	480 x 310	0002	0039	0 à 400
250 PRIMA Fromage & SBR 1	Courroie	250	230 x 185 x 15	0.18	540 x 430 x 370	21	460 x 310	0034	0046	0 à 400
300 PRIMA Fromage & SBR 1	Courroie	300	250 x 210 x 15	0.22	625 x 430 x 415	24	480 x 310	0035	0047	0 à 400