

Trancheurs MÉTIERS DE BOUCHE

GRAND SUPER START

L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Construction aluminium - Affûteur séparé hygiénique.
Monophasé 230V de série. Utilisation conseillée en charcuterie traiteur et restauration, moyenne et grande production.



FAST CLEANER

Nettoyant dégraissant désinfectant, non agressif
9 flacons pulvérisateurs : **CODE 0664**
1 bidon de 10 litres : **CODE 0666**



HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE

Compatible chambre froide,
contact alimentaire : **CODE 0662**



OPTION QuanTanium TOTAL

Les avantages du revêtement anti-adhérent uni à la force du Titane

Résistance aux produits détergents
Réduction du temps de nettoyage
Coupe Charcuterie, Fromage

Code : 0668

SYSTÈME SBR 2

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



Extraction rapide de la lame



Nettoyage intégral sécurisé



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
350 GRAND SUPER START	Pignon	350	310 x 250 x 16	0.40	760 x 630 x 650	48	580 x 450	0013
350 GRAND SUPER START SBR 2	Pignon	300	310 x 250 x 16	0.40	760 x 630 x 650	48	580 x 450	0014

Appelez-nous : 04 72 820 222