

Trancheurs AUTOMATIQUES

GRAND SUPER START

L'AVIS DU PROFESSIONNEL

Construction aluminium & inox - Affûteur séparé hygiénique.
Monophasé 230V de série. Utilisation conseillée en grande production, restauration privée et collective, magasins.



ÉTANCHE
COMMANDES IP 65



ZONE
FROIDE



MÉTIER
DE BOUCHE



RESTAURATION
0 à 2000 COUVERTS
CONSEILLÉS



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 compteur

Code : 0017



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



11

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 PIÈCEMENTS L x P (mm) | CODE |
|----------------------------------|--------|--------------|---------------------------|-------------------|------------------------------|---------------|-------------------------------------|------|
| 350 GRAND SUPER START AUTO | Pignon | 350 | 310 x 250 x 16 | 0.51 | 760 x 660 x 650 | 62 | 530 x 360 | 0015 |
| 350 GRAND SUPER START AUTO SBR 2 | Pignon | 300 | 310 x 250 x 16 | 0.51 | 760 x 660 x 650 | 62 | 530 x 360 | 0016 |

Appelez-nous : 04 72 820 222