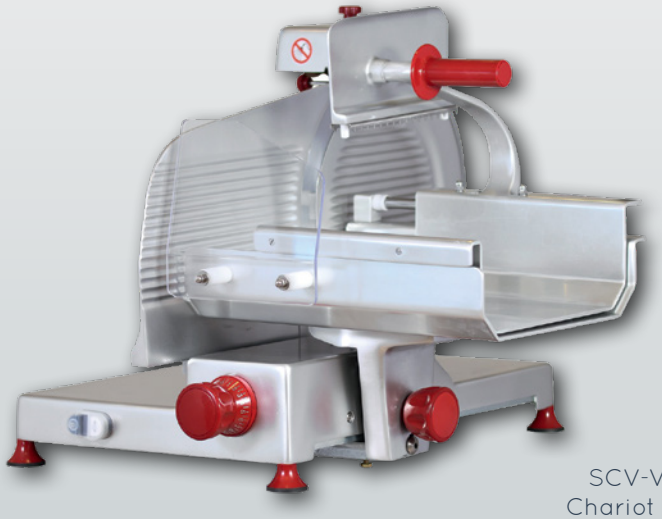
TRANCHEURS VERTICAUX A COURROIE

Swedlinghaus

+ Modèles verticaux Ø 350 et Ø 370 mm
+ Grande accessibilité pour le nettoyage



SCV-V 350
Chariot viande

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- **Grande accessibilité au entre la lame et le bâti.**
- Affûteur incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.

SCV-J 350
Chariot jambon

SOMMAIRE

TRANCHEURS JAMBON VERTICAUX A COURROIE	CHARIOT	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SCV-J 350	JAMBON	Ø 350	310 x 245	760 x 630 x 530	565 x 440	370 W	45 kg
SCV-J 370		Ø 370	340 x 250	760 x 720 x 535	565 x 440	370 W	47 kg

TRANCHEURS VIANDE VERTICAUX A COURROIE	CHARIOT	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SCV-V 350	VIANDE	Ø 350	310 x 245	760 x 630 x 530	565 x 440	370 W	45 kg
SCV-V 370		Ø 370	340 x 250	760 x 720 x 535	565 x 440	370 W	47 kg

OPTIONS
Traitement Téflon HD intégral (tout modèle)
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
Disque de protection pour démonter la lame

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2024 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.