

TRANCHEURS A COURROIE

- + Modèles à gravité Ø 250 à 350 mm
- + Gamme certifiée CE
- + Fabrication italienne

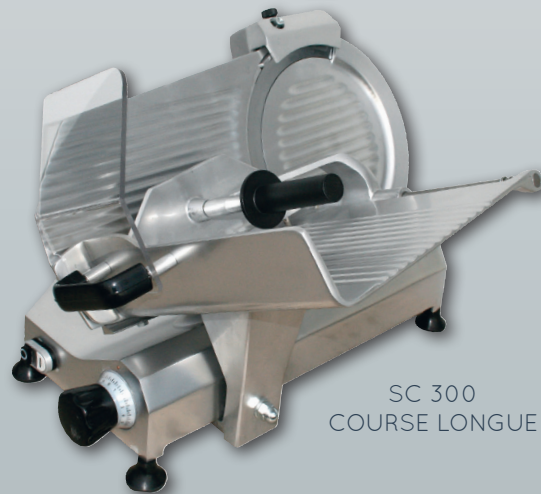
- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- **Lame en acier trempé chromée.**
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- **SYSTEME "DR" : Démontage Rapide et sécurisé du chariot**
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SC 350 DR



SC 300



SC 300
COURSE LONGUE

SOMMAIRE



TRANCHEURS A COURROIE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SC 250	Ø 250	220 x 190	620 x 425 x 370	435 x 285	150 W	16 kg
AF 300 EGR	Ø 300	250 x 205	600 x 480 x 410	450 x 295	200 W	21 kg
SC 300 DR	Ø 300	250 x 210	600 x 510 x 440	500 x 360	270 W	27 kg
SC 300 COURSE LONGUE	Ø 300	300 x 220	720 x 560 x 500	575 x 345	270 W	28 kg
SC 350 DR	Ø 350	335 x 250	780 x 550 x 500	580 x 450	370 W	42 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
- Finition peinture rouge (tout modèle)
- Disque de protection pour démonter la lame (sauf SC 250)
- Balance intégrée sur SC 350 DR (non homologuée)**



SC 350 DR
Balance intégrée

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.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2025 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51