

# TRANCHEURS HORIZONTAUX

- + Trancheur à côtelettes fourni avec 2 lames crantées
- + Trancheur à viandes sans os fourni avec 2 lames lisses
- + Grande productivité en toute sécurité
- + Nettoyable au jet

- Productivité élevée : 95 à 240 coupes par minute selon modèle.
- **Fiabilité et simplicité d'utilisation : fonctionnement tout électromécanique.**
- Sécurité optimale des carters et au niveau du frein de lame (conformité CE).
- Epaisseurs de tranches réglables de 5 à 50 mm par poussée continue du produit.
- Trémie de chargement en 700 ou 1050 mm.
- **Transmissions et roulements étanches graissés à vie.**
- **Machines facilement et rapidement nettoyables au jet.**

**GARANTIE  
3 ANS**



SOMMAIRE



## A PARTIR DE

TRANCHEUR POUR VIANDE SANS OS - TREMIE DE CHARGEMENT 200 x 200 x 700 mm (Livré avec 2 lames lisses)

TRANCHEUR POUR COTELETTES - TREMIE DE CHARGEMENT 200 x 200 x 700 mm (Livré avec 2 lames crantées)

TRANCHEUR POUR COTELETTES - TREMIE DE CHARGEMENT 200 x 200 x 1050 mm (Livré avec 2 lames crantées)

**MISE EN SERVICE PAR TECHNICIEN LORS DE LA LIVRAISON (FRANCE METROPOLITAINE)**

**POSSIBILITES : POUSSOIR A GRIFFE DEMONTABLE, 2 VITESSES DE COUPE, MODELES COMPACT (SV) ET CONVOYEUR DE SORTIE DE TRANCHEUR**

## CONSULTEZ-NOUS