

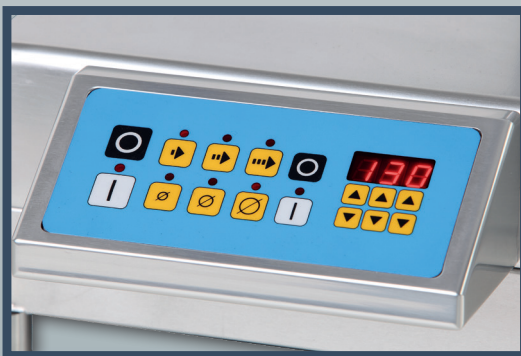
TRANCHEUR A PIGNONS AUTOMATIQUE

- + Le tranchage des produits en grande quantité
- + Performance, robustesse et ergonomie
- + Rapidité et confort d'utilisation

- **Construction en aluminium anodisé et chariot en inox.**
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- **Chariot entraîné par courroie crantée.**
- Moteurs ventilés de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.**
- Affûteur aluminium incorporé.
- **3 réglages de course / 3 vitesses indépendantes pour gagner en rapidité.**
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Fonctionnement en mode manuel sans débrayage.
- Panneau de commande, basse tension.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SOMMAIRE



TRANCHEURS A PIGNONS AUTOMATIQUE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SP 350 AUTOMATIQUE	Ø 350	290 x 260	800 x 630 x 620	620 x 450	370 W + 200 W	52 kg

OPTIONS

- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
- Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
- Disque de protection pour démonter la lame
- Taquet réglable pour couper plusieurs petites pièces (saucissons)



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51