TRANCHEUR VERTICAL VML-350 (SPÉCIAL VIANDE FRAÎCHE)

Lame Ø 350 mm. Transmission par courroie.





DESCRIPTION COMMERCIALE

Position verticale pour application universelle. Spécial pour la viande fraîche.

- √ Trancheur entièrement fabriquéeen aluminium hautement poli et protégé de l'oxydation anodyque.
- ✓ Affûteur de précision intégré.
- ✓ Lame de coupe universelle avec relief.
- ✓ Anneau de protection contre l'entrée d'eau et de graisse dans le mécanisme de la lame.
- √ Réglage décimal de l'épaisseur de coupe de 0 mm à 16 mm.
- √ Base constituée d'une seule pièce. Glissement du chariot sur des roulements.
- √ Équipé avec anneau de protection et blocage du chariot.
- √ Double interrupteur lumineux de 24V.
- √ Carte électronique de sécurité.
- √ Facilité de nettoyage, aucun outil nécessaire. Points de prise amovibles et adaptés au lave-vaisselle.
- La plus grande distance entre la boîte et la lame facilite le nettoyage.

SPÉCIFICATIONS

Diamètre de lame: 350 mm

Capacité de coupe: 250 mm x 360 mm Épaisseur coupe: 0 mm - 16 mm Parcours du chariot: 405 mm Puissance totale: 370 W Degré de protection IP: X1

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 920 mm
- ✓ Profondeur: 680 mm
- ✓ Hauteur: 670 mm

Poids net: 43 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

640 x 830 x 700 mm Poid brut: 50 kg

MODÈLES DISPONIBLES

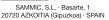
	5051044	Irancheur VML-350 230/50/1
	5051053	Trancheur VML-350 400/50/3
	5051058	Trancheur VML-350 220/60/1
	5051059	Trancheur VML-350 120/60/1

^{*} Nous consulter pour des versions spéciales











FRANCE sammic.fr

P.A.E. les Joncaux

Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com

Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Réf. Unités.	Projet	Date
	Réf.	Unités.

Approuvé