



TRANCHEUR VERTICAL VML-350 (SPÉCIAL VIANDE FRAÎCHE)

Lame Ø 350 mm. Transmission par courroie.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
TRANCHEURS



DESCRIPTION COMMERCIALE

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

- ✓ Trancheur entièrement fabriqué en aluminium hautement poli et protégé de l'oxydation anodique.
- ✓ 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	Trancheur 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



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



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



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 14/10/2025