# **TRANCHEUR MANUEL « VOLANO »**

Trancheur pour charcuterie à commande manuelle.





## **S**PÉCIFICATIONS

Diamètre de lame: 300 mm

Capacité de coupe: 190 mm x 230 mm Épaisseur coupe: 0 mm - 2.5 mm Parcours du chariot: 250 mm

#### Dimensions extérieures

✓ Largeur: 720 mm

√ Profondeur: 600 mm

√ Hauteur: 740 mm

Poids net: 45.5 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

750 x 680 x 750 mm Poid brut: 47 kg

### MODÈLES DISPONIBLES

5051050 Trancheur manuel VS-300R - Couleur : rouge

5051052 Trancheur manuel VS-300B - Couleur : noir

Volano »

\* Nous consulter pour des versions spéciales

# **DESCRIPTION COMMERCIALE**

Robuste, fiable et résistant,

# Trancheur pour charcuterie à commande manuelle. Précision maximale.

- √ Volano « marguerite » et décoration métallisée.
- √ Découpe précise, préservant les caractéristiques organoleptiques du produit, évitant toute élévation de température due au frottement.
- √ Fabriqué en aluminium avec des pièces en acier inoxydable.
- √ Composants de support en acier inoxydable.
- ✓ Revêtement émaillé et traitement à haute température pour un nettoyage facile, garantissant une hygiène absolue.
- ✓ Son actionnement manuel permet de travailler dans des endroits sans alimentation électrique.
- √ Réglage décimal de l'épaisseur de coupe de 0 à 2,5 mm 9 positions.
- ✓ L'affûteur intégré facilite le travail et maintient la machine en parfaites conditions de fonctionnement.
- √ Équipé d'un anneau de protection conforme aux réglementations CE.
- √ Nettoyage facile, sans besoin d'outils. Points de prise amovibles et adaptés au lave-vaisselle. La plus grande distance entre le boîtier et la lame facilite le nettoyage.

# **Accessoires**

☐ Piètement pour trancheur «

# **OPTIONS**







**FRANCE** www.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** fr.sammic.com Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Date
Unités.
_

**Approuvé**