



TRANCHEUR MANUEL « VOLANO »

Trancheur pour charcuterie à commande manuelle.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
TRANCHEURS



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.

OPTIONS

- ☐ Piètement.

ACCESSOIRES

- ☐ Piètement pour trancheur « Volano »

SPÉCIFICATIONS

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

* 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