

## TRANCHEUR A PIGNON BI TITANE

### Caractéristiques :

- Construction aluminium et titane anti-adhérent
- Affuteur hygiénique
- Grand dégagement de la lame et de la butée
- Etanche IP 54 (M/A IP66)
- Monophasé 230 V



Version Bi-Titane  
Spécial Restauration



Dégagement de la lame



Coupe universelle d'aliments



Extraction de lame sécurisée



Large choix de configurations et de dimensions

### SA CONCEPTION UNIQUE EN FAIT LE TRANCHEUR LE PLUS ACCESSIBLE POUR LE NETTOYAGE ET LE PLUS POLYVALENT EN MATIERE DE COUPE

- **Ergonomie** : sa conception révolutionnaire permet un accès total à la machine (grand dégagement de la lame) pour un nettoyage optimal et sans effort. Le plateau récupérateur de déchets et liquides évite les coulures et protège les boutons de commande. Poignée épaisseur de tranche en métal monobloc hygiénique.
- **Entraînement** : La version pignon est conseillée pour une coupe de produits durs (coeuene & surgelé) et un nettoyage à l'eau intensif
- **Quantanium** : alliage de titane anti-adhérent (résistance aux produits détergents et réduction du temps de nettoyage, coupe polyvalente de charcuteries, viandes, légumes, fruits et fromages)

| Entraînement | Lame (mm) | Coupe (L x H x Ep mm) | Puissance (Kw) | Dimensions (L x P x H mm) | Poids (kg) |
|--------------|-----------|-----------------------|----------------|---------------------------|------------|
| Pignon       | Ø 300     | 240 x 160 x 20        | 0,25           | 650 x 560 x 470           | 29         |

### TRANCHEUR conforme H.A.C.C.P

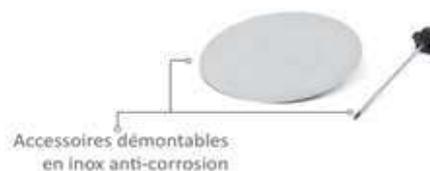
Démontage simple, rapide et complet.

**Dégagement de la lame.**  
Accès total à la machine.



**Chariot grande ouverture.**  
Facilite l'accès pour le nettoyage.  
Evite les chutes et accidents.

**Poignée monobloc métal.**  
Evite l'incrustation de salissures et le développement de bactéries.



Accessoires démontables en inox anti-corrosion

**Système SBR.**  
Extracteur de lame sécurisé.

