

MODÈLES TYPE TGN 300 330

COURROIE

Restaurant, moyenne collectivité, magasin, camion magasin, marché, boucherie, sur marché

Trancheurs à courroie diamètre 300 / 330

Ce trancheur simplifié par rapport au modèle TG, est destiné aux professions ci dessus. Sa conception robuste offre néanmoins de nombreux avantages notamment une étanchéité importante à l'arrière de la lame, un support butée avec rattrapage d'inclinaison, une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches plus important et forte puissance.

Type de coupe : Ce trancheur possède une bonne dimension de coupe et permet de trancher jambon blanc, jambon cru de 6/7 kg, tous types de charcuterie, viande cuite, fromage à pâte cuite...

Nombre de couverts : 100/120



Racle-lame amovible



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec support décalé pour faciliter le nettoyage



Support butée avec vis de réglage d'inclinaison et protection d'axe de butée



Chariot démontable avec normes CE



MODÈLES STANDARD 300 / 330

MODÈLES SUPER 300/330

Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGN	300	27	230	0,230	L270-H225	0 à 15
TGN	330	27	230	0,230	L270-H235	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 330

TGN 300 (mm)

