

MODÈLES TYPE TGP 300 TGL 350 PIGNON

Collège, moyenne collectivité, restaurant,
boucherie-charcuterie, demande spécifique de bureau d'étude

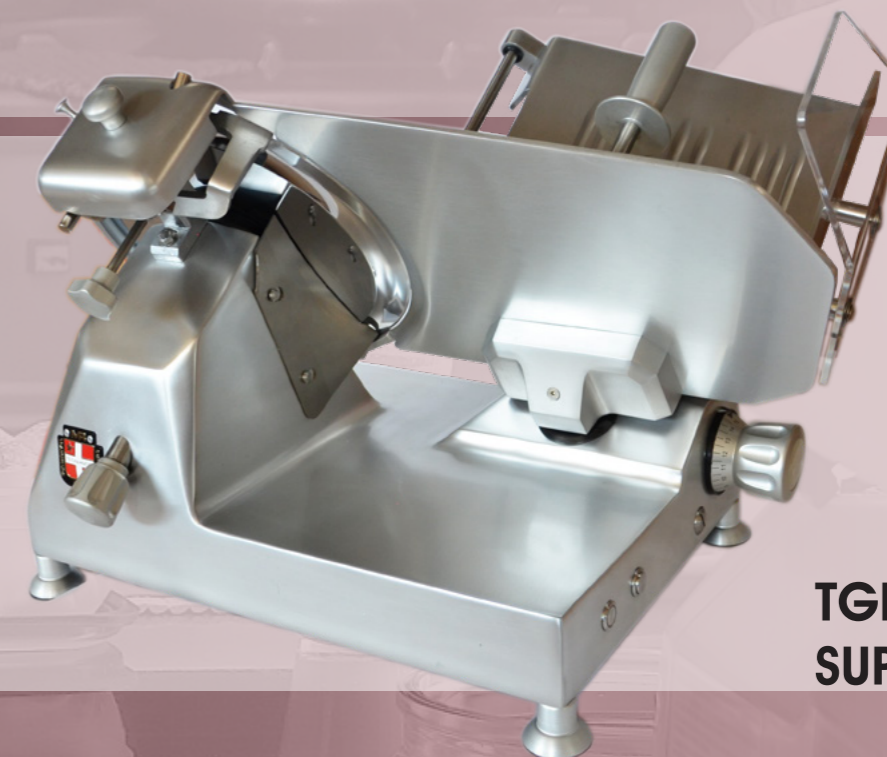
Trancheurs gravité pignon diamètre 300 et modèle 350 TGL sur la base du carter 300

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance.
Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.
Le carter est identique pour les 3 diamètres de lame.
C'est un véritable 300 pignon (mais c'est un 350 d'appel, sa capacité étant réduite par rapport au carter.)

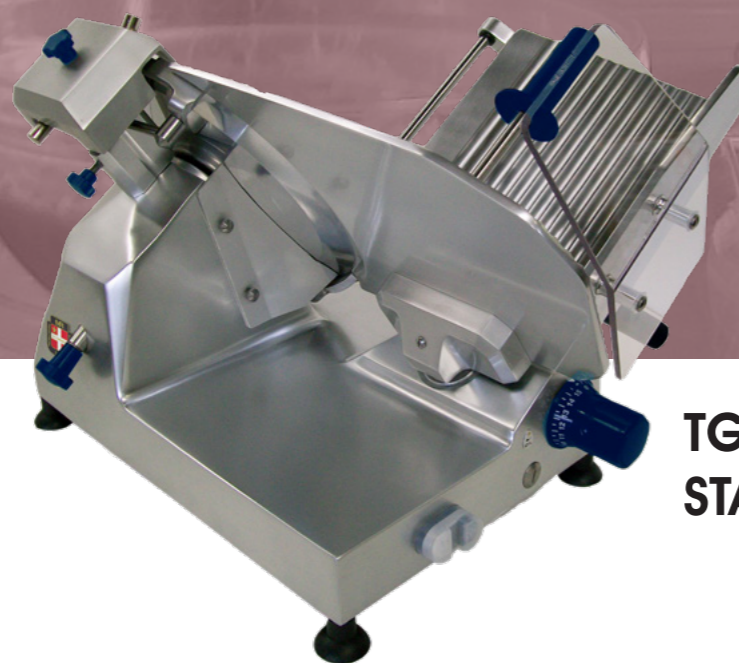
Type de coupe : Gros jambon blanc, jambon cru de 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

Nombre de couverts : 200/300

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



**TGP 300
SUPER**



**TGP 300
STANDARD**

Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGP	300	30	230	0,370	L 335 - H 235	0 à 15
TGP	350 TGL	30	230	0,370	L 335 - H 240	0 à 15

TGP 300/350 TGL (mm)

