

MODÈLES TYPE TGE 250 300 COURROIE

*pizzeria, crêperie, petite
restauration, petite alimentation*

Trancheurs à courroie version allégée

Trancheur de base dans la gamme TG.

Sa forme et son chariot démontable facilitent le nettoyage.

Le bâti reste le même pour les 2 diamètres. Il est à noter que le modèle 300 a une bonne capacité de coupe et un encombrement faible pour les surfaces réduites.

De conception robuste il offre de nombreux avantages techniques tels qu'une protection derrière la lame, vis de réglage de jeu, un affûteur auto-réglé ce qui le met en bonne place par rapport aux modèles que l'on peut trouver sur le marché.

Type de coupe : Jambon blanc, noix, petit jambon cru, charcuterie, viande cuite.

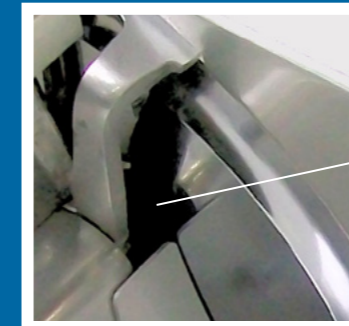
Nombre de couverts : 50



Affûteur auto-centré amovible



Soufflet de protection autour de la poulie



Chariot démontable avec normes CE



Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGE	250	20	230	0,176	L 270 - H 180	0 à 15
TGE	300	20	230	0,176	L 270 - H 190	0 à 15

TGE 250/300 (mm)

