

NOUVELLE GÉNÉRATION TGP REDONDA

350 370

PIGNON

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

REDONDA PIGNON NOUVEAU MODÈLE, 350/370

Grâce à son moteur avec pignon intégré et auto-centré il possède une forte puissance. Ce système de montage assure une rapidité d'entretien technique inégalée à ce jour.

Le trancheur Redonda est notre nouvelle génération d'appareil. De forme très arrondie il est simple à nettoyer. Son degré de finition place cet appareil en première ligne pour les utilisateurs exigeants en recherche de finition haut de gamme.

Avantages :

- 4 cm de dégagement entre lame et carter permettant un nettoyage du dessous de lame.
- anneau de pourtour de lame ne gênant pas le nettoyage
- bac de chariot nouvelle génération assurant un mouvement ultra doux du chariot
- protège-mains plexi de forte épaisseur en arc de cercle
- large plateau de réception



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé.



Dégagement carter pour faciliter la récupération des tranches.



Large plateau

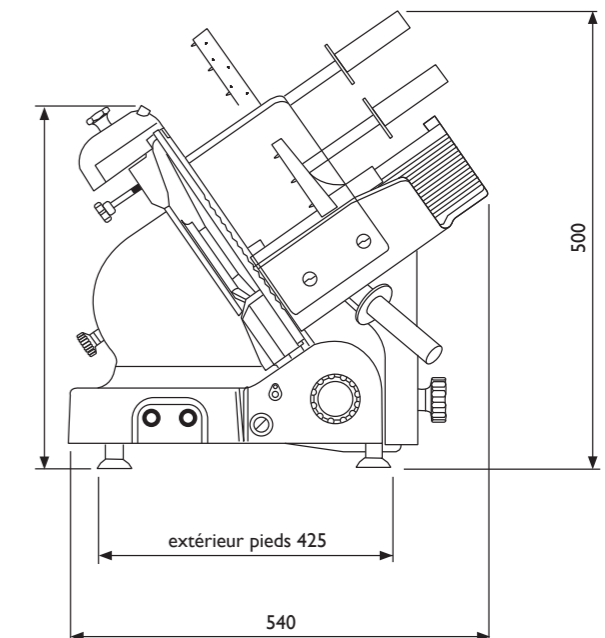
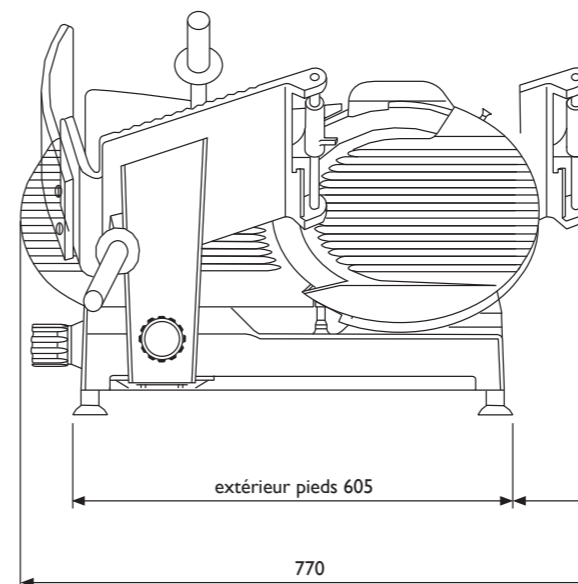


Interrupteurs inox IP 67



Chariot démontable avec normes CE

REDONDA 350/370 (mm)



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
REDONDA	350	47	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
REDONDA	370	47	230	0,370	L 320 - H 270	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 370