

Modèle Type TGN

Trancheur à courroie Diamètre 300

ADM PESAGE

ZA LES LOCAUX BLEUS N°20
553 Rue Saint Pierre 13012 Marseille
Tél 04 91 49 99 27 - FAX 04 91 49 95 29
adm.pesage@orange.fr

A qui est destiné ce trancheur

Restaurant, moyenne collectivité, utilisation en magasin, camion magasin, sur marché.



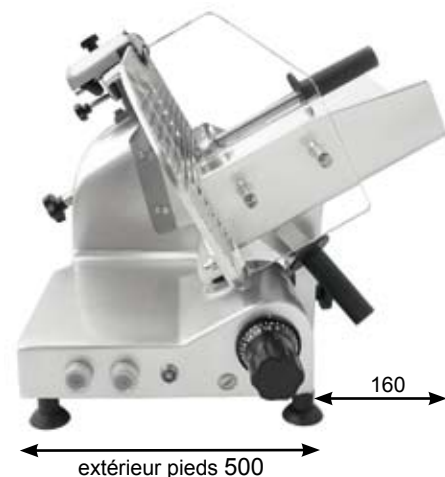
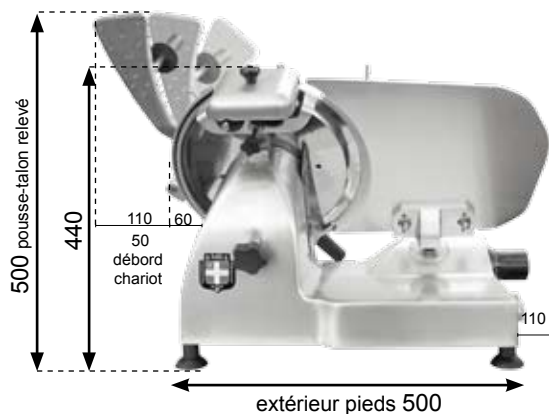
Nos conseils de vente

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 ratrapage d'inclinaison, une forme harmonieuse facilitant le nettoyage.

Type de coupe

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

Nom	diamètre lame	Poids	Tension	Puissance moteur	Dim Max de coupe		épaisseur coupe
	mm				kg	Volts	
TGN	300	24,5	230	0,184	270	225	0 à 15



Options : voir page 24

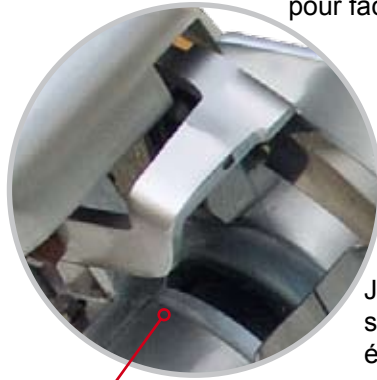


Modèle Type TGN

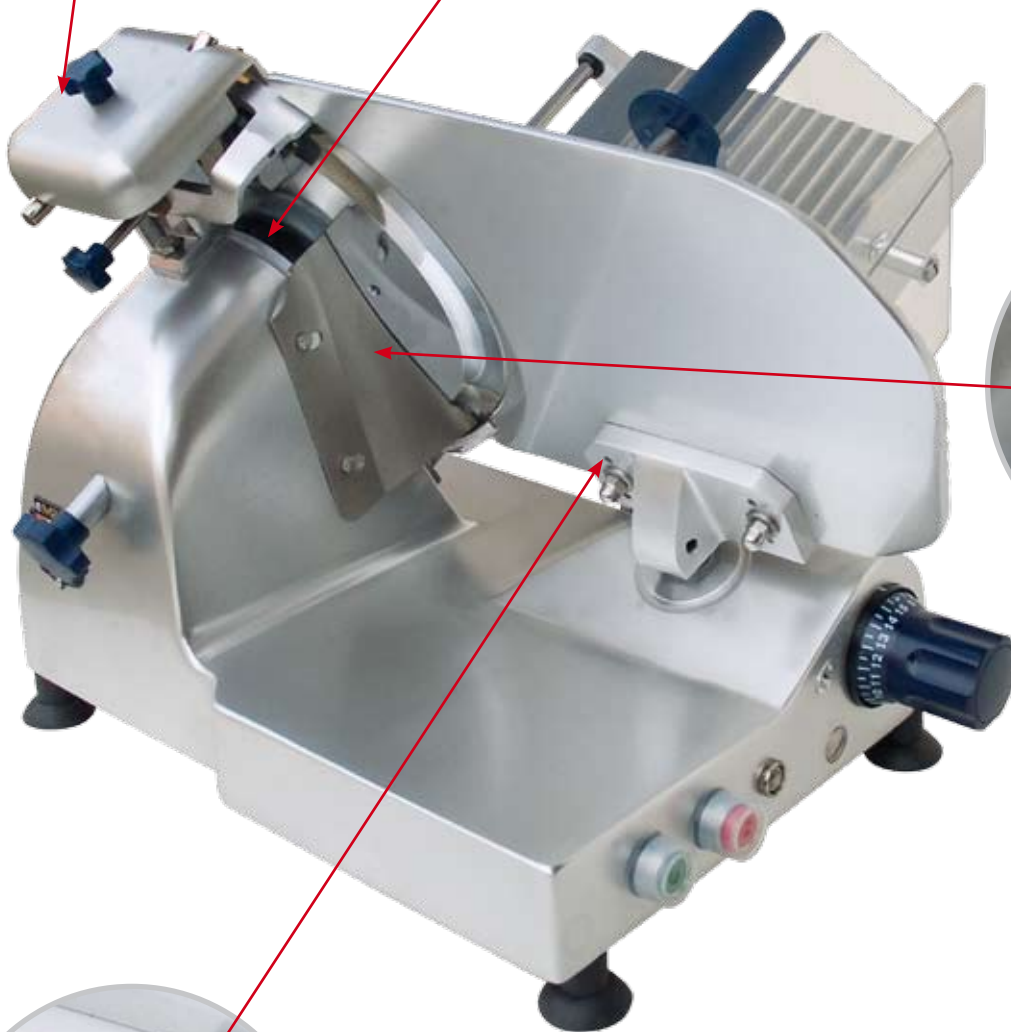
Affûteur auto-centré amovible



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



Joint paulstra incorporé dans un support nylon pour une bonne étanchéité de pourtour de poulie



Racle-lame inox amovible maintien par clipsage



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