

Modèles Type TVN 350/370

A PRESSE VERTICALE pour coupe de CHARCUTERIE

Finition SUPER (existent aussi en finition standard)

A qui sont destinés ces trancheurs

Pour toutes découpes de charcuterie en rayon vente directe au public, grande surface, produits régionaux, traiteur, magasin de spécialités.



Détail important : 40 mm de passage entre lame et carter pour le nettoyage
Au passage, noter la pièce d'étanchéité commune à la plupart de nos appareils.

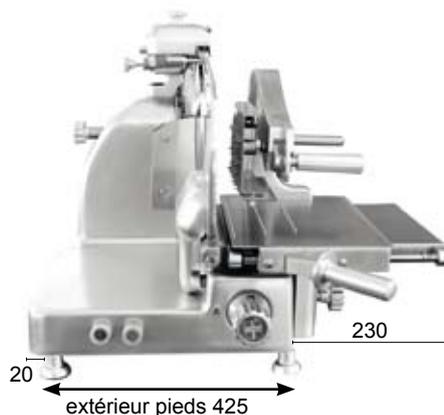
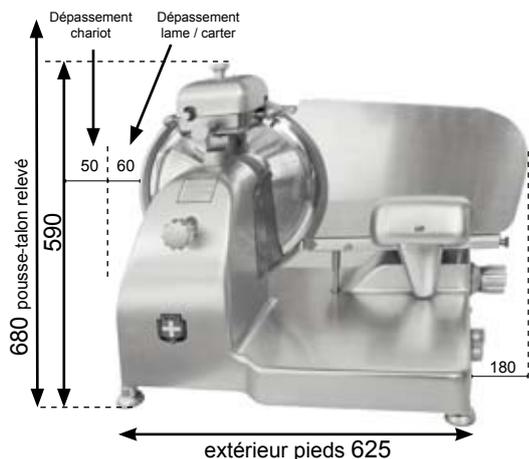
Nos conseils de vente

Ce type de trancheur est de plus en plus vendu en France. C'est un appareil conçu pour toutes découpes de produits de charcuterie. Le chariot à mouvement parallèle et perpendiculaire à la lame permet un positionnement rapide des produits lourds tels que jambons blancs ou crus, sans avoir à les lever très haut. La presse de serrage reste beaucoup plus pratique qu'un pousse-talon de trancheur à gravité.

Type de coupe

Jambon blanc, jambon cru, pâté, fromage à pâte cuite, saucisson, spek, bacon, fromage de tête, mortadelle etc....

Nom	diamètre lame	Poids	Tension	Puissance moteur	Dim Max de coupe		épaisseur coupe
	mm	kg	Volts	KW	L	H	mm
TVN	350	53	230	0,370	310	240	0 à 13



Options : voir page 24

Modèles Type TVN 350/370

A CHARIOT FORME BERCEAU pour coupe de VIANDE FRAICHE

Finition SUPER (existent aussi en finition **standard**)

A qui sont destinés ces trancieurs

Restaurant de spécialités de viandes, grande surface, vente en pré-emballé



Nos conseils de vente

Le trancheur à viande vertical est un appareil extraordinaire pour la découpe des viandes fraîches sous forme de tranches fines et steak épais. Son chariot en forme de berceau à mouvements parallèle et perpendiculaire par rapport à la lame permet le maintien correct du morceau et la coupe verticale évite à la viande de coller et d'effectuer un mouvement d'essuie-glaces.

Type de coupe

Découpe de carpaccio viande et poisson, découpe de viande pour mise en barquette, découpe de fromage à pâte cuite. Vous pouvez aussi découper du jambon blanc et cru ainsi que pâté, fromage de tête, ceci dans le cadre d'une utilisation secondaire.

Nom	diamètre lame	Poids	Tension	Puissance moteur	Dim Max de coupe		épaisseur coupe
	mm				kg	Volts	
TVN	350	53	230	0,370	310	240	0 à 13

