

Trancheurs PRIMA

Construction aluminium anodisé satiné & version Rétro - Entraînement par courroie.
Version Semi QuanTanium : butée, lame & couvre lame.
Chariot démontable - Affûteur séparé hygiénique - Monophasé 230V.

Utilisation conseillée
pour la petite et
moyenne restauration

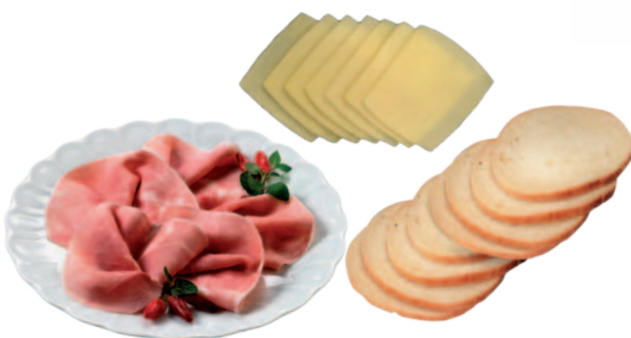


- 1 Réduction de 80% du temps de nettoyage
- 2 Coupe de charcuterie & fromage
- 3 Coupe sans efforts
- 4 Haute résistance aux produits détergents

Version semi QuanTanium



Plateau dégagé
Grand confort de coupe
& facilité de nettoyage



Système SBR 1

Extracteur de lame
« Conforme HACCP »



Le démontage rapide de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité.



Version Semi QuanTanium



- ① Réduction de 80% du temps de nettoyage
- ② Coupe de charcuterie & fromage
- ③ Coupe sans efforts
- ④ Haute résistance aux produits détergents



Version Standard



Version Rétro

Nombre de couverts	0-200	0-300
LAME (mm)	250	300
COUPE L x H x EP. (mm)	230 x 185 x 15	250 x 210 x 15
PUISSANCE (kw)	0.18	0.22
DIMENSIONS L x P x H (mm)	540 x 430 x 370	625 x 430 x 415
POIDS (kg)	21	24
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	460 x 310	480 x 310
CODE Standard	0001	0002
CODE Rétro	0001R	0002R
CODE Semi QuanTanium	0034	0035
CODE Standard avec extracteur de lame SBR 1	-	0039
CODE Rétro avec extracteur de lame SBR 1	-	0039R
CODE Semi QuanTanium avec extracteur de lame SBR 1	-	0047

250 PRIMA

300 PRIMA

HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE compatible chambre froide, contact alimentaire : CODE 0662