

# TRANCHEUR ROUSSEY SEMI-AUTO MODÈLE SUPER ET STANDARD TGPA/TGPAE

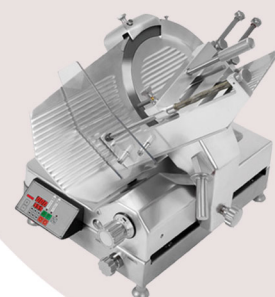
**Trancheur à gravité automatique à pignon**  
avec compte tranche et réglage de longueur de coupe

Les modèles de la gamme TG sont destinés à l'ensemble des professionnels de l'alimentation qui tranchent régulièrement tout type de produit. La construction des appareils prend en compte la robustesse, la finition, la puissance, la dimension de coupe. L'épaisseur et la qualité des matériaux employés font du TG le «vaisseau amiral» de la gamme.

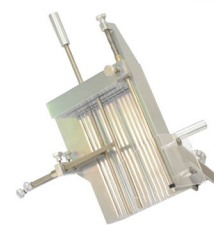
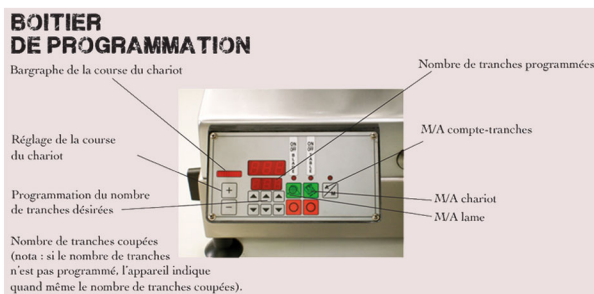
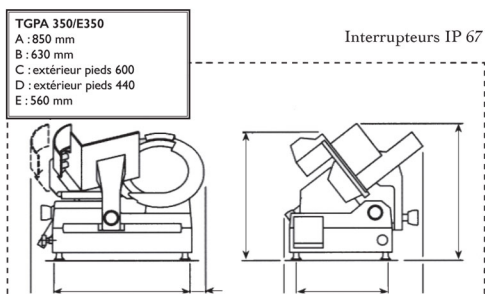
Le TG est le modèle historique, il est construit avec la même robustesse qu'à ses débuts. Les trancheurs TG existent en gamme Standard ou Super à partir du diamètre 350mm.



**Type de coupe :** Jambon blanc, jambon cru, charcuterie, pâté, fromage de tête, produits pâtes molles, viande cuite, fromage à pâte cuite, tous types de saucissons.  
**Option :** lame en 370 mm



Modèles TGPA 350 à pignon, sans compte tranche et réglage de tranche



Le chariot spécifique de nos trancheurs automatiques permet un très bon maintien de la marchandise grâce aux deux barres latérales qui évitent l'effet «d'essuie-glace». En partie supérieure un contre-poids pousse vers le bas le produit assurant une coupe régulière du début jusqu'à la fin. Vous pourrez ainsi couper 2 rotis côte à côte 3 ou 4 saucissons, gagnant ainsi un temps précieux.

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe (mm)
TGPA	350	70	230	0,370	L 310 - H 255	0 à 15
TGPAE	350	70	230	0,370	L 310 - H 255	0 à 15



Contact : Robert PUJOL  
Tél. : 06 13 80 80 70  
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL  
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE  
81500 LAVAUR  
TEL 05 63 58 08 15



Rejoignez-nous  
sur Facebook !