

# DELCOUPE

la préparation par excellence

## TRANCHEUR

# Série ECA

IDÉAL POUR LES PETITS ESPACES

Conseillé pour :  
Petite et moyenne  
Restauration  
commerciale



TITANE



Coupe universelle  
d'aliments



PORTE-PRODUIT



Démontable pour  
un nettoyage facile



TABLE INOX



Large choix de  
configurations et  
de dimensions



Version Bi-Titane



Spécial Restauration



[www.delcoupe.com](http://www.delcoupe.com)  
[delcoupe@delcoupe.com](mailto:delcoupe@delcoupe.com)  
04.72.820.222

# COMPACT ET EFFICACE POUR UNE UTILISATION COURANTE

## UTILISATION

Le trancheur ECA est recommandé pour la petite et moyenne restauration commerciale. Avec son plateau porte-produit démontable, il est pratique et facile à nettoyer. Compact, il est idéal pour les petites cuisines.

## QUANTANIUM

Alliage de titane anti-adhérent : résistance aux produits détergents et réduction du temps de nettoyage. Coupe polyvalente de charcuteries, viandes, légumes, fruits et fromages.



Version aluminium



Version bi-titane  
Spécial Restauration

## TRANCHEUR ECA

### Affûteur intégré

Pratique pour une lame toujours performante.

### Titane

Coupe universelle d'aliments.



Haute résistance aux détergents.

### Moteur ventilé

Pour un fonctionnement en continu.

### Chariot porte-produit démontable.

Facilite le nettoyage.



### Guide produit en option

pour la coupe de saucissons et petites charcuteries  
Réf. 0669



## CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Entraînement par courroie
- Plateau porte-produits démontable
- Affûteur intégré
- Ne convient pas pour gros jambon
- Ne pas laver à grandes eaux
- Monophasé 230 V

DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE	
							ALUMINIUM	BI-TITANE
300 ECA	0 - 200	300	245 x 180 x 16	210	600 x 440 x 450	22	0024L	0024LSQ
300 ECA JUNIOR			220 x 180 x 16		580 x 450 x 410		0024LJ	-



**DELCOUPE**

48 avenue Chanoine Cartellier  
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222  
04.72.820.333

www.delcoupe.com  
delcoupe@delcoupe.com