TGP 350 / 370

collège / lycée, grande cuisine, collectivité,
restaurant au nombre de couverts important, magasin alimentaire
et grande surface, boucherie, charcuterie, traiteur
magasin de produits régionaux

PIGNON

Trancheur à pignon - 32 cm de coupe

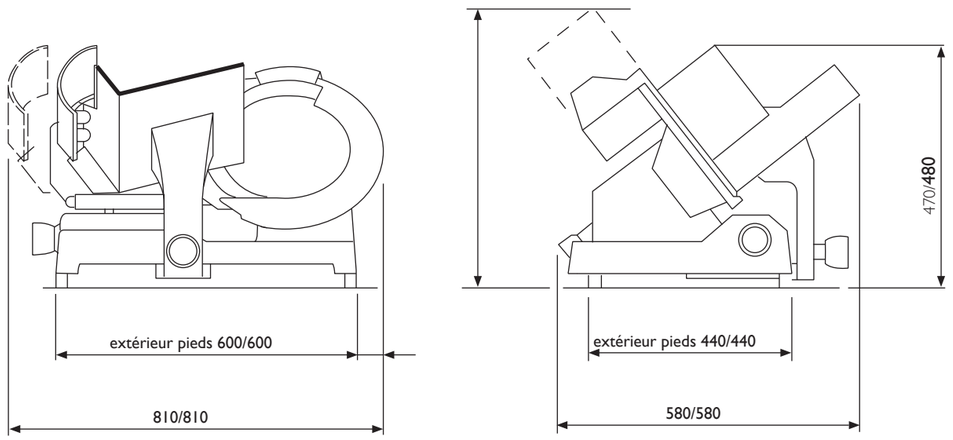
Le trancheur à pignon reste le « vaisseau amiral » de la gamme. Sa forme racée et sa ligne fluide lui confèrent beaucoup d'avantages : une hauteur moins importante qu'un trancheur à courroie, une facilité de nettoyage, une surface de réception plus importante, une construction ultra robuste, une étanchéité plus poussée.

Type de coupe :
Gros jambon blanc, gros jambon cru de 6 à 10 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

Nombre de couverts : 500/700

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quel que soit le poids de la marchandise posée sur le chariot.

TGP 350/370 (mm)

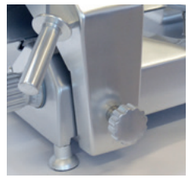


FINITION STANDARD
voir page 48
(poignées et boutons en ABS bleu, et interrupteurs en silicone)

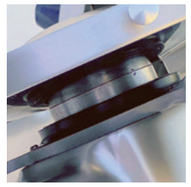




Affûteur auto-centré amovible



Chariot démontable aux normes CE



Grand dégagement permettant un nettoyage aisé

Étanchéité autour de la poulie



Interrupteurs IP 67

FINITION SUPER
voir page 49
(poignées et boutons en aluminium, et interrupteurs en inox)

TGP : Tension 230 volts / Puissance moteur 0,370 kw / Épaisseur de coupe 0 à 15 mm

Finition	Diamètre de lame (mm)	Poids	Dim. coupe (mm)	Réf.
Standard	350	46	L 320 - H 265	000586
Standard - extractible	350	46	L 320 - H 265	000317
Super	350	46	L 320 - H 265	000587
Super - extractible	350	46	L 320 - H 265	000259ext
Standard	370	47	L 320 - H 275	000079
Super	370	47	L 320 - H 275	000284

Tél. 04 79 71 63 76 - adv@roussey73.fr - **www.rousseyfils.fr**