Ets ROUSSEY & FILS
SAS au capital de 220 000 €
166, rue des Épinettes - 73230 BARBY
Service commercial et bureau :
Tél. 04 79 72 94 83 / Fax. 04 79 72 78 37
contact@roussey73.fr www.rousseyfils.com

DÉPARTEMENT VENTILATION
DES GRANDES CUISINES PROFESSIONNELLES
ÉTUDES ● FABRICATION ● INSTALLATION
● GAINAGE ● MOTORISATION
● INOX STANDARD ET SUR MESURE
USINE : Tél 04 79 72 94 83 - Fax 04 79 72 78 37

ÉQUIPEMENT POUR MÉTIERS DE BOUCHE
matériels et fournitures pour :
● Grandes Cuisines ● Hôtellerie ● Collectivités
● Boucherie Charcuterie ● Alimentation



TRANCHEUR TOUT INOX ALPINOX 350

- Lame Ø 350 mm
- Course de 320 x 280 mm
- Entrainement par pignon
- Poignées inox massif
- Interrupteurs inox étanches IP67
- Affuteur incorporé et protégé
- Très grande facilité de nettoyage
- Moteur ventilé et autoréglé
- Chariot avec bagues coulissantes en bronze assurant un mouvement très souple
- Grand dégagement entre la lame et le carter assurant un nettoyage aisé
- Etanchéité derrière la lame
- Epaisseur de tranche de 0 à 15 mm
- Dimensions :
  Longueur 717 mm hors tout
  Largeur 554 mm hors tout
  Hauteur 500 mm hors tout
- Poids 44 kg
- Mono 230 V
- Code : 000623
- ***Prix promo d'achat Gafic = 2140,00 €***