

TRANCHEUR AUTOMATIQUE

Amiral Auto

LE PARTENAIRE DES GRANDES PRODUCTIONS

Conseillé pour :

Toutes restaurations
et métiers de bouche



PLATEAU GUIDE
PRODUITS

Sécurité,
efficacité



NETTOYAGE
EXPRESS

Dégagement
de la lame



SYSTÈME SBR

Extraction de
lame sécurisée



TITANE

Coupe universelle
d'aliments



COMPTEUR DE
TRANCHES

en option

Précision



TABLE INOX

Large choix de
configurations et
de dimensions



Version Titane Total



Spécial Collectivités



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
04.72.820.222

GRAND RENDEMENT ET RÉDUCTION DE LA PÉNIBILITÉ DE L'OPÉRATEUR

UTILISATION

Le trancheur Amiral Automatique est le partenaire idéal des grandes productions. Equipé d'un variateur de vitesse permettant d'optimiser le rendement selon le produit, il augmente la cadence de travail tout en réduisant considérablement la pénibilité de l'opérateur. Son compteur de tranches permet de programmer le nombre de tranches à couper avec arrêt automatique de la machine.

ERGONOMIE

Sa conception révolutionnaire permet un accès total à la machine (grand dégagement de la lame) pour un nettoyage optimal et sans effort. Sa poignée monobloc métal empêche l'incrustation de salissures et le développement de bactéries. Bras levier faisant office de béquille permettant le basculement sans effort de la machine pour un égouttage optimisé.

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



Version titane total



TRANCHEUR H.A.C.C.P

Démontage simple, rapide et complet.

Dégagement de la lame.

Accès total à la machine.

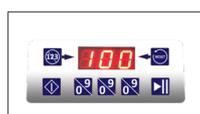
Bras levier.

Béquille pour le basculement de la machine.



Système SBR.

Extracteur de lame sécurisé.



Compteur de tranches en option.

Gain de temps et de rentabilité.

Chariot grande ouverture.

Facilite l'accès pour le nettoyage.

Evite les chutes et accidents.

Poignée monobloc métal.

Evite l'incrustation de salissures et le développement de bactéries.

Guide produit inclus

pour la coupe de petits produits (saucissons, légumes ...)

CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Soubassement inox
- Affûteur hygiénique séparé sur P300
- Affûteur intégré sur P350
- Etanche IP54 (M/A IP66)
- Système SBR de série
- Variateur de déplacement plateau
- Système guide produits
- Grand dégagement de la lame
- Option Compteur de tranches disponible
- Lavage douchette
- Monophasé 230 V

DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ép. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE					
							SANS COMPTEUR			AVEC COMPTEUR		
							ALU	BI-TITANE	TITANE	ALU	BI-TITANE	TITANE
P300 AMIRAL AUTO	0 - 2000	300	285 x 165 x 20	370	660 x 725 x 595	43	0012ALU	0012	0012QT	0012ALUC	0012C	0012QTC
P350 AMIRAL AUTO	+ 1000	350	285 x 190 x 20		720 x 725 x 595	45	0037ALU	0037	0037QT	0037ALUC	0037C	0037QTC



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com