

TRANCHEUR À CÔTELETTE

ICÔNE 700 - 1100



Retour automatique • Couteau lisse, semi-cranté, microdenté ou double •
Sélection de la poussée : pas à pas ou continu en fonction des différents
produits à trancher • Nettoyage de l'ensemble à grande eau •
2 Cadences de coupe : 90 à 180 coups/minute • Puissance raccordée 4 CV •
Système d'avance hydraulique (ou électrique) : ce principe s'impose pour un usage
intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid) • Conformés aux normes CE •



PRODUCTION • Produits tranchés avec os : Côtes de porc, côtes de veau, côtes d'agneau,
gigots, poitrines, etc... • Produits tranchés sans os : Faux filets, entrecôtes, ronds
de gîtes, pierrade, carpaccio •



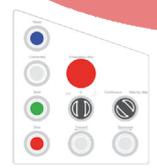
Goulotte escamotable



Griffe standard
Option : Griffe spéciale
avec ressorts de pression



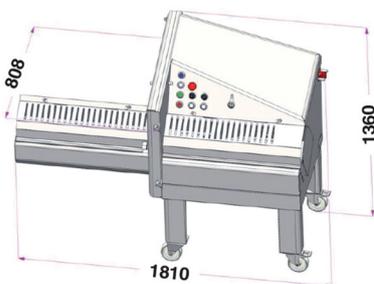
Canal avec bossages et incline
afin de limiter le frottement
du produit à trancher



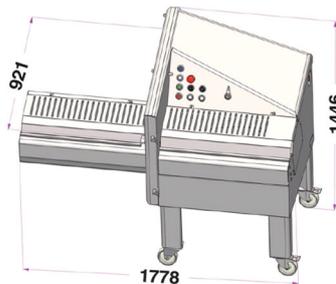
Panneau de commande



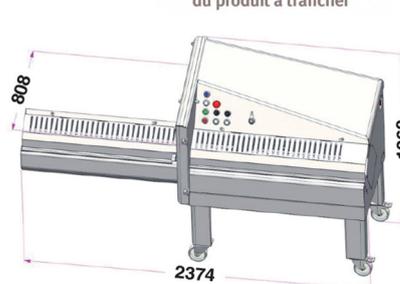
Réf Ref	Tension Tension	Magasin de chargement Loading magazine	Motor Motor	Puissance Power	Poids net Weight
ICÔNE 700		200 x 230 x 720 mm			300 Kg
ICÔNE 700 BACON	TRI, 400 V, 50 HZ	250 x 180 x 720 mm	3 + 0,75 CV (2,2 + 0,55 Kw)	Moteur couteaux 2,2 Kw Avance moteur 0,55 Kw Knives engine 2,2 Kw Engine advance 0,55 Kw	315 Kg
ICÔNE 1100		200 x 230 x 1070 mm			330 Kg



Dimensions
ICÔNE 700



Dimensions
ICÔNE 700 BACON



Dimensions
ICÔNE 1100



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

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

Rejoignez-nous
sur
Instagram
@sarlvimat