

TRANCHEUR

animation



Les indispensables de vos animations en stand

Existe en 0.40 m - Gris



+33(0)3 20 95 52 00 / info@loca-service.com

PRODUITS D'ANIMATION



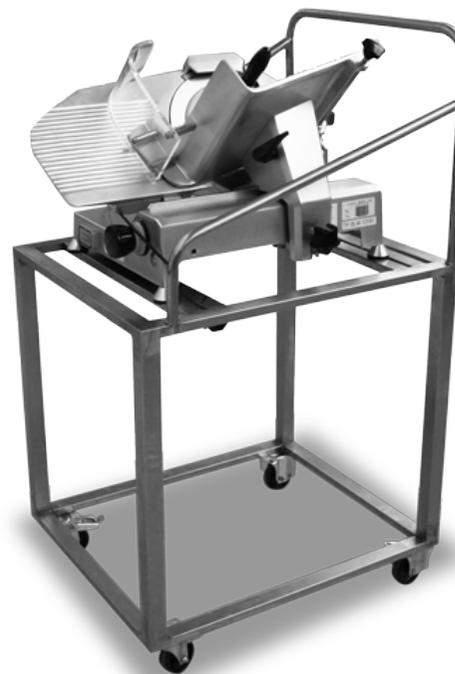
TRANCHEUR À COURROIE
REF : TC35

La puissance de ce trancheur à courroie permet de couper sans souci charcuterie et viande.



TRANCHEUR À COURROIE CRANTÉE
REF : TCC35

Trancheur avec plus de puissance, de précision de maintien et de stabilité pour des découpes plus complexes et précises (ex. : chiffonnade).



TRANCHEUR À PIGNON
REF : TP35

Trancheur incliné avec entraînement à pignon pour assurer une marche silencieuse. Trancheur très puissant, idéal dans la coupe de charcuterie crue et ventes à gros débits.

Les +

- ✓ Découpe silencieuse
- ✓ Puissance et efficacité
- ✓ Toujours livré sur un piétement à roulettes
- ✓ Conçu en inox pour une hygiène irréprochable
- ✓ Entretien facilité grâce au démontage du chariot
- ✓ Grande capacité de coupe grâce au large chariot
- ✓ Étanchéité optimale à l'eau et aux déchets de coupe
- ✓ Certification CEE pour les normes d'hygiène

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - animation - TRANCHEURS

Animation	Références	Longueur hors tout avec piétement mm	Hauteur hors tout avec piétement mm	Largeur hors tout avec piétement mm	Poids total avec piétements kgs	Capacité de coupe mm	Diamètre de la lame mm	Coloris
Trancheur à courroie 0.70 m	TC35	780	1330	645	30	300x220	350	Gris
Trancheur à courroie crantée 0.70 m	TCC35	780	1330	645	-	-	-	Gris
Trancheur à pignon 0.80 m	TP35	780	1330	645	65	300x280	350	Gris

- ✓ Tous nos trancheurs sont livrés sur un piétement et sont conçus en inox pour une hygiène irréprochable.
- ✓ L'entretien est facilité grâce au démontage du chariot.
- ✓ Nos trancheurs, qui répondent aux normes d'hygiène (certification CEE), peuvent pourvoir à tous vos besoins ponctuels ou permanents.

Plus d'informations et de références sur la page produit de notre site internet : <https://www.loca-service.com/fr/nos-vitrines-refrigerees/produit/49-trancheur>