

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Trancheur vertical



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



### Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.28

Puissance Moteur : 0.37

Dimensions L x P X H en mm : 685x720xh560

Poids en KG : 55

Description	Caractéristiques																												
Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm Viandes - Version avec lame verticale. - Double chariot coulissant, spécialement conçu (brevet exclusif), pour couper des viandes fraîches. - Capacité max. de coupe: 250xh245 mm (Ø 245 mm), épaisseur de 0-30 mm. - Espace de 50 mm, entre lame et châssis. Caractéristiques générales: - Robuste, élégante et performante, réalisée en fusion d'alliage d'aluminium anodisé et poli. - Lame en acier trempé, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur (sécurisé à 100 %). - Butée renforcée, protection du coulisseau de butée, amovible. - Mallette avec Kit de manutention de série (extracteur lame inclus). - Chariot sur coussinets à billes en inox, coulissement aisé et silencieux, barre de coulissement chromée, rectifiée et polie, les pare-chocs en gomme vulcanisée, plexiglas de protection de série. - Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits). - Toutes les poignées et vérins inférieurs en aluminium plein! - Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox. - Moteur ventilé (commutable 400V/3 ou 230V/3), parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission. - Commandes à basse tension 24 V, boîtier électrique étanche (IP67), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires, touches en acier inoxydable, imperméables. - Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>0,37</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>350/VCS-N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>560</td> </tr> <tr> <td>Fonction</td> <td>viande</td> </tr> <tr> <td>Entraînement</td> <td>Par courroie</td> </tr> <tr> <td>Diamètre lame</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>660</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>660</td> </tr> <tr> <td>Modèle de trancheur</td> <td>Vertical</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,37</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>685</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>685 x 660 x 560</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50HZ</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Puissance (kW)	0,37	Référence constructeur	350/VCS-N	Hauteur (mm)	560	Fonction	viande	Entraînement	Par courroie	Diamètre lame	350	Profondeur (mm)	660	Largeur (mm)	660	Modèle de trancheur	Vertical	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,37	Longueur	685	Dimensions extérieures	685 x 660 x 560	voltage	230/1N 50HZ
Puissance (kW)	0,37																												
Référence constructeur	350/VCS-N																												
Hauteur (mm)	560																												
Fonction	viande																												
Entraînement	Par courroie																												
Diamètre lame	350																												
Profondeur (mm)	660																												
Largeur (mm)	660																												
Modèle de trancheur	Vertical																												
Type de branchement	Monophasé																												
Puissance totale (kW)	0,37																												
Longueur	685																												
Dimensions extérieures	685 x 660 x 560																												
voltage	230/1N 50HZ																												

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>de protection.</p> <p>- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. Important: entretien aisé et rapide en toute sécurité, grâce à:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1°) son "design" avec ses formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes;</li><li>2°) large espacement, entre lame et châssis;</li><li>3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0";</li><li>4°) couvre lame, amovible;</li><li>5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.</li></ul> <p>- Double chariot coulissant, conçu (brevet exclusif) pour viandes fraîches. - Coupe: 250xh245 mm (Ø 245 mm), épaisseur de 0-30 mm.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.28 Puissance Moteur : 0.37 Dimensions L x P X H en mm : 685x720xh560 Poids en KG : 55</p>	