

*grande cuisine, grande surface, boucherie / charcuterie,
produits régionaux, découpe spécifique (fromage...),
brasserie / restaurant*

Trancheur vertical type VULCANO

Descriptif des modèles VULCANO 350/370

Le VULCANO s'intercale entre le modèle SYROS et RODI.

C'est un appareil robuste, puissant, avec une grosse capacité de coupe. Il est fabriqué dans l'esprit du modèle à gravité type TG 350.

Étanchéité autour de la poulie par joint.

Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.

Sur le chariot bras presse ou le chariot à colonnes le plateau supérieur peut-être livré en inox. (avec plus value)*

Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée.

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



Interrupteurs IP 67



pièce de maintien
du produit extractible
et en inox

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe(mm)
VULCANO	350	47	230/400	0,40	L 265 - H 240	0 à 15
VULCANO	370	48	230/400	0,40	L 265 - H 250	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT À PRESSE

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT À COLONNES

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT VIANDE

>> viande crue ou cuite, carpaccio viande ou poisson
découpe de braséade



CHARIOT UNIVERSEL

TV VULCANO 350/370

chariot charcuterie

A : 795/800 mm

B : 610/610 mm

C : extérieur pieds 600/600mm

D : extérieur pieds 420/420 mm

E : 550/560 mm

TV VULCANO 350/370

chariot viande

A : 795/800 mm

B : 610/610 mm

C : extérieur pieds 600/600 mm

D : extérieur pieds 420/420 mm

E : 550/560 mm

