

TRANCHEUR À CÔTELETTES SLICO 650

Machine idéale pour les ateliers de découpe où la place est limitée ou pour les cuisines collectives • Système d'avance électrique garantissant une grande précision surtout dans les faibles épaisseurs • Retour automatique du pousse-talon • Positionnement manuel du pousse-talon • Épaisseur réglable de 1 à 30 mm (45 mm à la demande) • Elle permet de couper aussi bien la viande avec os (côtes de porc, agneau, veau) que la viande sans os (faux filets, entrecôtes) que la charcuterie et même certains fromages • Possibilité de tranches très fines comme pour le carpaccio • OPTIONS : Porte basculante • Couteau semi-cranté.



Slicco 650 en position de nettoyage avec protection panneau et porte devant ouverte



Encombrement réduit



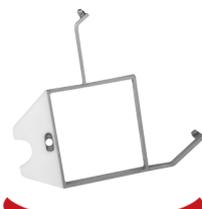
Slicco 650 avec porte fixe



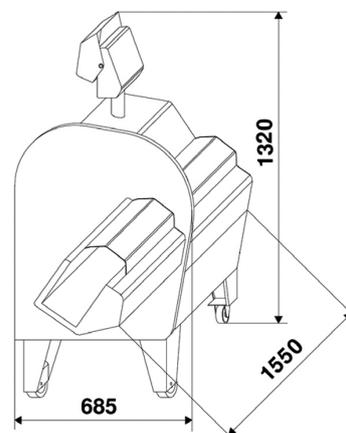
Coffret protégé



Couteau lisse ou semi cranté



Contre couteau démontable



Réf	Tension	Magasin de chargement	Motor	Cadence	Poids net
Ref	Tension	Loading magazine	Weight	Speed	Weight
SLICO 650	TRI, 400 V, 50 HZ	175 x 200 x 670 mm	2 + 0,75 CV (1,5 + 0,55 Kw)	160 coupes / min. 160 cuts / min.	120 Kg



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