

+ de 35 années d'expérience!

www.vimat.fr

# TRANCHEUR À JAMBON SUPER ET STANDARD

# ROUSSEY TGP 350-370

Le trancheur à pignon reste le «Vaisseau Amiral» de la gamme ROUSSEY. Sa forme racée et sa ligne fluide lui confèrent beaucoup d'avantages : une hauteur moins importante qu'un trancheur à courroie, une facilité de nettoyage, une surface de réception plus importante, une construction ultra robuste, une étanchéité plus poussée.

### TYPE DE COUPE

Gros jambon blanc, gros jambon cru de 6, 10/12 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite. Collectivité : Nombre de couverts : 500/700. 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.

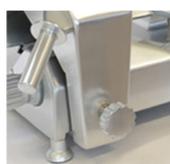
Utilisation soutenue collège /lycée, grande cuisine, collectivité, restaurant au nombre de couverts important, magasin alimentaire et grande surface, boucherie, charcuterie, magasin de produits régionaux, traiteur.



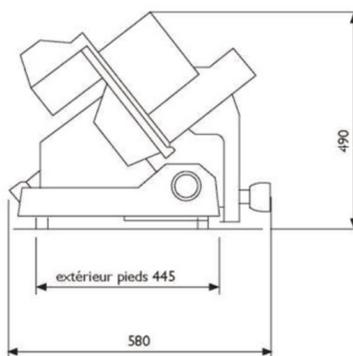
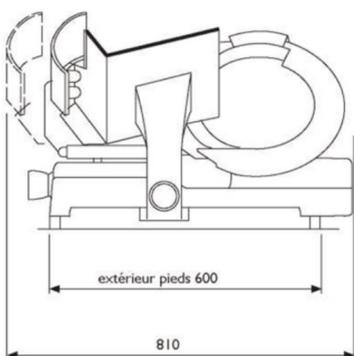
Modèle Super



Modèle Standard



TGP 350/370 (mm)



Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe(mm)
TGP	350	46	230/400	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
TGP	370	47	230/400	0,370	L 320 - H 275	0 à 15



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

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

Rejoignez-nous sur  
**Instagram**  
@sarlvimat