

TRANCHEUR VERTICAL ROUSSEY TVN RODI

350-370-390

Le TVN Rodi est un modèle puissant. Sa conception et son degré de finition le place parmi les meilleurs modèles verticaux en alu anodisé sur le marché. Voici quelques atouts : Grande capacité de coupe • affuteur arrondi avec cache intérieur • Grand dégagement entre la lame et le carter facilitant le nettoyage au maximum • Large anneau de protection de lame • Carter entièrement arrondi avec grand plateau de réception • Etanchéité autour de la poulie par joint • Plateau chariot en inox sur le chariot à presse.

OPTIONS : 3 plateaux sont au choix à la commande (voir détails ci-dessous).



Chariot à colonnes

Charcuteries, fromages, produits sec ou compact



Viande super

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



Chariot à presse (plateau inox)

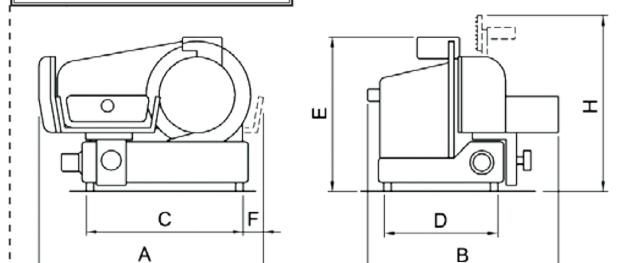
Charcuteries, fromages, produits sec ou compact

**RODI 350/370/390
plateau charcuterie**

A : 810 mm
B : 670 mm
C : extérieur pieds 620 mm
D : extérieur pieds 420 mm
E : 590 mm

**RODI 350/370/390
plateau viande**

A : 810/810/815 mm
B : 670 mm
C : extérieur pieds 620 mm
D : extérieur pieds 420 mm
E : 590/590/600 mm



Pièce de maintien du produit
extractible et en inox.



Chariot à presse

Charcuteries, fromages, produits sec ou compact



Le chariot spécial fromage ou petite charcuterie permet de ne pas acheter de lame téflonée, pourvu que le produit soit coupé entre 0° et +3 C°.

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe (mm)
TVN RODI	350	52	230/400	0,40	L 265 - H 250	0 à 15
TVN RODI	370	53	230/400	0,40	L 265 - H 265	0 à 15
TVN RODI	390	54	230/400	0,40	L 265 - H 270	0 à 15



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