



# TRANCHEUR MANUEL « VOLANO »

Trancheur pour charcuterie à commande manuelle.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
TRANCHEURS



## SPÉCIFICATIONS

Diamètre de lame: 300 mm  
Capacité de coupe: 190 mm x 230 mm  
Épaisseur coupe: 0 mm - 2.5 mm  
Parcours du chariot: 250 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 720 mm
  - ✓ Profondeur: 600 mm
  - ✓ Hauteur: 740 mm
- Poids net: 45,5 kg

### Dimensions extérieures de la machine emballée

750 x 680 x 750 mm  
Poid brut: 47 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

5051050 Trancheur manuel VS-300R - Couleur : rouge

5051052 Trancheur manuel VS-300B - Couleur : noir

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## DESCRIPTION COMMERCIALE

**Trancheur à charcuterie à commande manuelle. Précision maximale. Robuste, fiable et résistante.**

- ✓ Découpe précise, préservant les caractéristiques organoleptiques du produit, évitant toute élévation de température due au frottement.
- ✓ Fabriqué en aluminium avec des pièces en acier inoxydable.
- ✓ Revêtement émaillé et traitement à haute température pour un nettoyage facile, garantissant une hygiène absolue.
- ✓ Son actionnement manuel permet de travailler dans des endroits sans alimentation électrique.
- ✓ Réglage décimal de l'épaisseur de coupe de 0 à 2,5 mm - 9 positions.
- ✓ L'affûteur intégré facilite le travail et maintient la machine en parfaites conditions de fonctionnement.
- ✓ Équipé d'un anneau de protection conforme aux réglementations CE.

## ACCESSOIRES

- Piètement pour trancheur « Volano »

## OPTIONS



**FRANCE**  
www.sammic.fr  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
fr.sammic.com  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 10/05/2024