

NOUVELLE GÉNÉRATION TG NISIDA 350 370

COURROIE

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

NISIDA, courroie 350/370

Le trancheur NISIDA possède un entraînement par courroie. Sa tête est montée sur le bâti du modèle REDONDA et profite donc du degré de la finition de celui-ci.

AVANTAGES

Mise à part sa forme très design, l'étréoussse de la tête permet un accompagnement des tranches coupées et d'offrir ainsi une meilleure vision lors des coupes en magasin. Étanchéité importante autour de la poulie.

Anneau de pourtour de lame ne gênant pas le nettoyage

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.



cette forme de tête évidée permet l'accompagnement de la tranche sur sa longueur

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
NISIDA	350	47	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
NISIDA	370	47	230	0,370	L 320 - H 270	0 à 15



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé, étanchéité autour de la poulie.



Dégagement carter pour faciliter la récupération des tranches.



Large plateau



Interrupteurs inox IP 67

Chariot démontable avec normes CE



NISIDA 350/370 (mm)

