

Trancheur ST 200

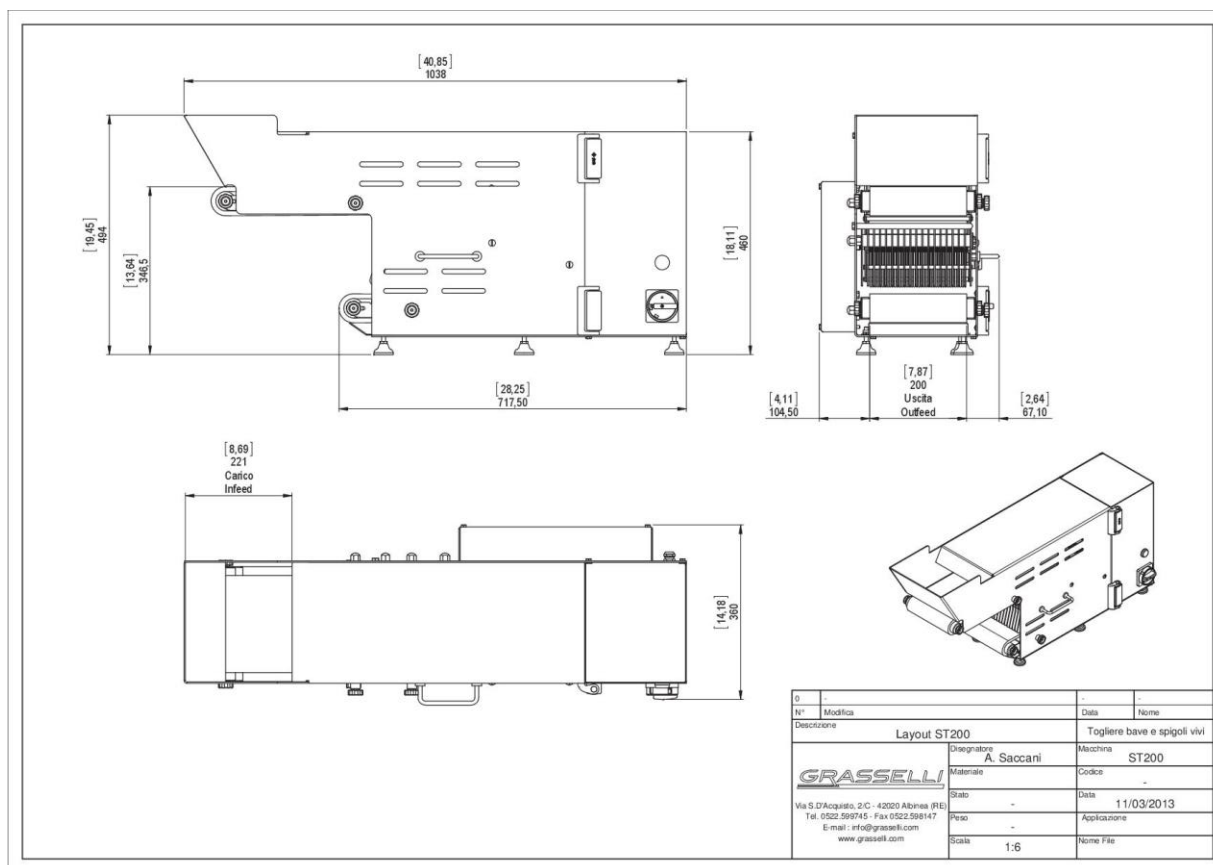


Caractéristiques

- Compact, stable, convertible en attendrisseur, le système de portionnement pour produits crus et cuits sans os permet d'obtenir **lanières, émincés, cubes et autre produits**
- Epaisseur de coupe minimum : **5 mm**
- Largeur de coupe : **200 mm**
- Hauteur des produits : **jusqu'à 30 mm**
- Grande capacité de portionnement et d'attendrissage
- Alimentation et évacuation en automatique par convoyeur
- Température produit : **Positive**
- Sécurité totale pour les opérateurs
- Encombrement minimum
- Système réalisé pour **l'industrie, les supermarchés et hypermarchés, le catering et la boucherie**
- Ne nécessite aucun personnel spécialisé pour la mise en route de la ST200
- **En option** : Un kit d'attendrissage des viandes sans os



Lay out



Données techniques

	ST 200
▪ POIDS KG	80
▪ MOTEUR	0.4 kW
▪ DIMENSIONS (Long*larg*hauteur)mm	1038*360*494
▪ EPAISSEUR DE COUPE MINIMUM	5 mm
▪ EPAISSEUR DE COUPE MAXIMUM	200 mm
▪ HAUTEUR MAXIMALE DU PRODUIT	50 mm
▪ EPAISSEUR MAXIMALE DU PRODUIT	30 mm
▪ VITESSE DE TRAVAIL	0.245 m/sec