

DELCOUPE

la préparation par excellence

TRANCHEUR ERGONOMIQUE

Série Amiral

LE PARTENAIRE DES GRANDS CHEFS

Conseillé pour :

*Toutes restaurations
et métiers de bouche*



**NETTOYAGE
EXPRESS**

Dégagement
de la lame



SYSTÈME SBR

Extraction de
lame sécurisée



TITANE

Coupe universelle
d'aliments



TABLE INOX

Large choix de
configurations et
de dimensions



Version Bi-Titane



Spécial Restauration



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
☎ 04.72.820.222

SA CONCEPTION UNIQUE EN FAIT LE TRANCHEUR LE PLUS ACCESSIBLE POUR LE NETTOYAGE ET LE PLUS POLYVALENT EN MATIÈRE DE COUPE.

UTILISATION

Le trancheur Amiral est le partenaire idéal des Restaurateurs, Chefs de cuisine et des Artisans.

ERGONOMIE

Sa conception révolutionnaire permet un accès total à la machine (grand dégagement de la lame) pour un nettoyage optimal et sans effort. Le plateau récupérateur de déchets et liquides évite les coulures et protège les boutons de commande. Poignée épaisseur de tranche en métal monobloc hygiénique.

ENTRAÎNEMENT

La version pignon est conseillée pour une coupe de produits durs (surgelés avec lame dentée) et un nettoyage à l'eau intensif.

QUANTANIUM

Alliage de titane anti-adhérent : résistance aux produits détergents et réduction du temps de nettoyage. Coupe polyvalente de charcuteries, viandes, légumes, fruits et fromages.



Version aluminium



Version bi-titane



Spécial Restauration



Version titane total



Spécial Collectivités

TRANCHEUR conforme H.A.C.C.P

Démontage simple, rapide et complet.

Dégagement de la lame.
Accès total à la machine.



Chariot grande ouverture.
Facilite l'accès pour le nettoyage.
Evite les chutes et accidents.

Poignée monobloc métal.
Evite l'incrustation de salissures et le développement de bactéries.

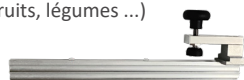
Système SBR.
Extracteur de lame sécurisé.



Accessoires démontables en inox anti-corrosion



Guide produit en option
pour la coupe de saucissons, petites charcuteries et petits produits (fruits, légumes ...)
Réf. 0670



CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Affûteur hygiénique
- Grand dégagement de la lame et de la butée
- Étanche IP54 (M/A IP66)
- Lavage douchette
- Monophasé 230 V

DÉSIGNATION	ENTRAÎNEMENT	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE					
								SANS SBR			AVEC SBR		
								ALU	BI-TITANE	TITANE	ALU	BI-TITANE	TITANE
C300 AMIRAL	COURROIE	0 - 400	300	290 x 170 x 20	250	650 x 560 x 470	29	0005ALU	0005	-	0009ALU	0009	-
C350 AMIRAL		0 - 600	350	290 x 180 x 20		690 x 600 x 470	32	0025ALU	0025	-	0040ALU	0040	-
P300 AMIRAL	PIGNON	0 - 800	300	280 x 160 x 20	250	630 x 580 x 440	29	0006ALU	0006	0006QT	0010ALU	0010	0010QT
P350 AMIRAL		0 - 1000	350	290 x 180 x 20		690 x 600 x 470	32	0027ALU	0027	0027QT	0028ALU	0028	0028QT



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com