

TRANCHEUR

Série Luxy

GRANDE RÉCEPTION DES TRANCHES

Conseillé pour :

*Toutes restaurations
et métiers de bouche*



TITANE



Coupe universelle
d'aliments



GRAND PLATEAU



Large zone de
réception des
tranches



VERSION 24V



Spécial
«AMBULANT»



TABLE INOX



Large choix de
configurations et
de dimensions



Version Aluminium



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
04.72.820.222



EFFICACITÉ ET CONFORT D'UTILISATION

UTILISATION

Le trancheur Luxy est recommandé pour tous types de restaurations et métiers de bouche. Son grand plateau arrière offre une large zone de réception des tranches, pratique pour ne pas multiplier les manipulations de produits et optimiser la productivité.

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.

SPÉCIFICITÉ

Disponible également en 24V pour répondre aux besoins des professionnels ambulants.



Version aluminium



Version bi-titane

Spécial Restauration

TRANCHEUR LUXY

Plateau porte-produits démontable.

Facilite le nettoyage.

Titane



Coupe universelle d'aliments.



Haute résistance aux détergents.



Grand plateau arrière.

Large zone de réception des tranches.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Affûteur intégré
- Lavage douchette modéré
- Monophasé 230 V

disponible également en

24V

VERSION 24V
« SPÉCIAL AMBULANT »



Guide produit en option

pour la coupe de saucissons et petites charcuteries
Réf. 0669



DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)		POIDS (kg)	CODE	
					min.	max.		ALUMINIUM	BI-TITANE
300 LUXY	0 - 400	300	280 x 220 x 15	245	550 x 370 x 475	690 x 560 x 475	27	0003ALU	0003
350 LUXY	0 - 600	350	290 x 240 x 15	375	550 x 430 x 490	710 x 570 x 490	33	0004ALU	0004



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com