

DELCOUPE

la préparation par excellence

TRANCHEUR

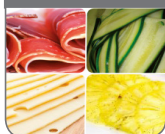
Série ECA

IDÉAL POUR LES PETITS ESPACES

Conseillé pour :
Petite et moyenne
Restauration
commerciale



TITANE



Coupe universelle
d'aliments



PORTE-PRODUIT



Démontable pour
un nettoyage facile



TABLE INOX



Large choix de
configurations et
de dimensions



Version Bi-Titane



Spécial Restauration



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
04.72.820.222

COMPACT ET EFFICACE POUR UNE UTILISATION COURANTE

UTILISATION

Le trancheur ECA est recommandé pour la petite et moyenne restauration commerciale. Avec son plateau porte-produit démontable, il est pratique et facile à nettoyer. Compact, il est idéal pour les petites cuisines.

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

TRANCHEUR ECA

Affûteur intégré

Pratique pour une lame toujours performante.

Titane

Coupe universelle d'aliments.



Haute résistance aux détergents.

Moteur ventilé

Pour un fonctionnement en continu.

Chariot porte-produit démontable.

Facilite le nettoyage.



Guide produit en option

pour la coupe de saucissons et petites charcuteries
Réf. 0669



CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Entraînement par courroie
- Plateau porte-produits démontable
- Affûteur intégré
- Ne convient pas pour gros jambon
- Ne pas laver à grandes eaux
- Monophasé 230 V

DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE	
							ALUMINIUM	BI-TITANE
300 ECA	0 - 200	300	245 x 180 x 16	210	600 x 440 x 450	22	0024L	0024LSQ
300 ECA JUNIOR			220 x 180 x 16		580 x 450 x 410		0024LJ	-



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com