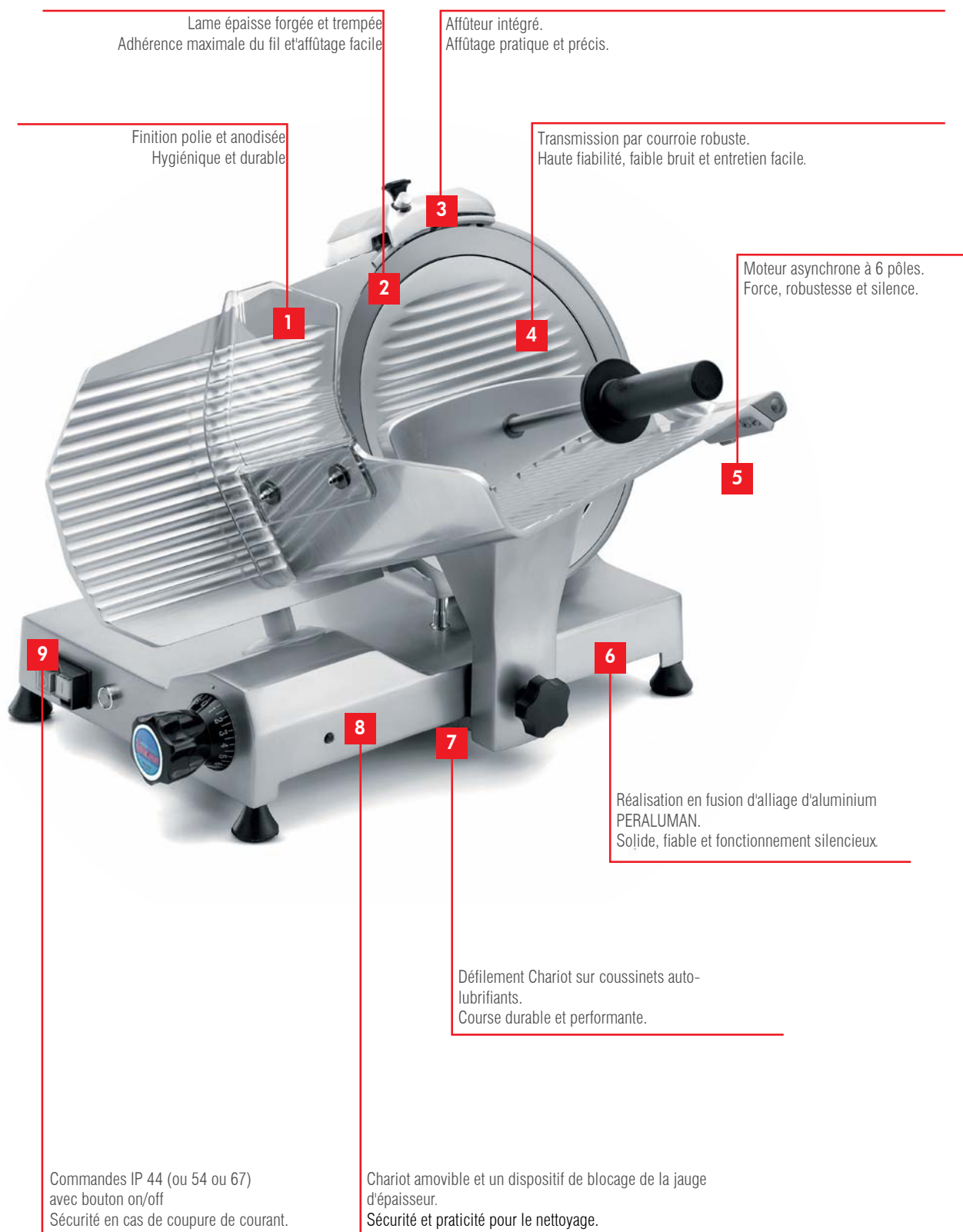


COMMENT CHOISIR SON TRANCHEUR ?

CARACTERISTIQUES COMMUNES A TOUS LES TRANCHEURS :



MODE D'UTILISATION

	Domestique	Bar & pub	Snack	Fast food	Pizzeria	Petite restauration	Restaurant	Grosse restauration	Restauration d'entreprise	Cantine	Charcuterie	Boucherie	Supermarché	Industrie
SMART - TOPAZ														
MIRRA														
CANOVA														
PALLADIO/RAFFAELLO														
GALILEO														
GALILEO INGRANAGGI														
GALILEO AUT														
MIRRA VERTICALE														
GIOTTO														
MANTEGNA/TIZIANO														
LEONARDO														

PRODUIT

	Pain	Fromage	Légumes	Charcuterie	Jambon cuit	Jambon cru désossé	Jambon cru avec os	V viande fraîche	V viande cuite	V viande congelée (-7°)	Poisson	
SMART - TOPAZ												Conseillé pour cet usage
MIRRA												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
MIRRA 300												Non recommandé pour cet usage
CANOVA												Conseillé pour cet usage
PALLADIO /RAFFAELLO												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
GALILEO - GALILEO INGR.												Conseillé pour cet usage
GALILEO AUT.												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
MIRRA VERTICALE												Non recommandé pour cet usage
GIOTTO BS												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
GIOTTO VCS												Non recommandé pour cet usage
MANTEGNA - TIZIANO BS												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
MANTEGNA - TIZIANO VCS												Non recommandé pour cet usage
LEONARDO BS												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
LEONARDO VCS												Non recommandé pour cet usage

TYPE DE LAME

	Pain	Fromage	Légumes	Charcuterie	Jambon cuit	Jambon cru désossé	Jambon cru avec os	V viande fraîche	V viande cuite	V viande congelée (-7°)	Poisson	
Standard chromée												Conseillé pour cet usage
Standard téflon												Utilisable pour ce produit mais pas idéal
Dentée chromée												Non recommandé pour cet usage

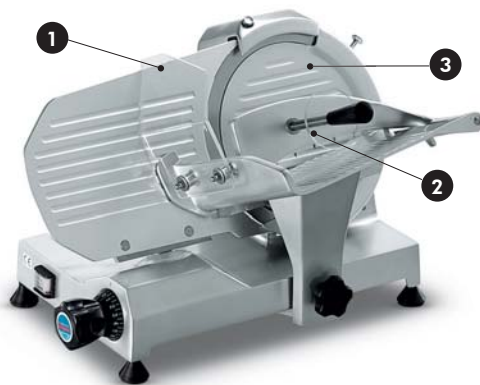
VERSION TRANCHEURS

TRANCHEURS BASICS



1 - Plaque de protection sous le moteur

TRANCHEURS DOMESTIQUES



1 - Protège-main en plexiglass
2 - Grip sur le bouton de presse de la viande
3 - Micro-interrupteur sur le protège-lame
4 - Plaque de protection sous le moteur

TRANCHEURS PROFESSIONNELS



1 - Protège-main en plexiglass
2 - Grip sur le bouton de presse de la viande
3 - Micro-interrupteur sur le protège-lame
4 - Interrupteur électronique



5 - Anneau de protection de la lame
6 - Extracteur de lame



8 - Plaque de protection sous le moteur

7 - Dispositif pour débloquer le chariot

COMMANDES



Interrupteur standard - protégé IP44



Interrupteur rotatif UL - protégé IP42



Interrupteur ON/OFF - protégé IP44



Bouton poussoir Opera - protégé IP54 (boutons IP67)



Bouton poussoir Sidney - protégé IP54 (pulsanti IP67)



Commandes sur le corps de la trancheuse (bouton IP67)

VERSION SPECIALE



Protège-main en plexiglass



Interrupteur rotatif



Protection inférieure