

SIMPLEX

ROUGE
JAUNE
ALU



CP 220

PRESENTATION

Bâti monobloc surbaissé en métal
couteau durochrom, butée métallique, forme très moderne,
 finition soignée.

FONCTIONNEMENT

coupe par gravité, affûteur indépendant
à deux temps qui permet un affûtage constant et précis,
entraînement par courroies et qui permet de plus, de faciliter
le nettoyage.

ENTRETIEN

Par ses formes et sa conception, le nettoyage du couteau
est facilité, ce qui est primordial et du fait des dispositifs de
sécurité, tout danger est écarté.

PERFORMANCES

Ce trancheur très compact peut assurer de nombreux
services, ses capacités de coupe sont importantes de plus
la qualité et la conception sont recommandées pour les
magasins, snack, communautés, restaurants, épicerie,
boucheries, etc.

SÉCURITÉ

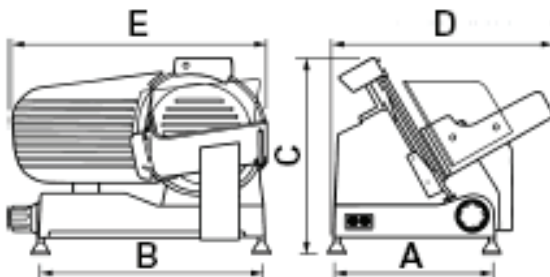
PROTECTION CONTRE LES ACCIDENTS

Le tranchant du couteau inutilisé pour la coupe est protégé
par un anneau fixe de protection du couteau et par un carter
de protection du couteau amovible.

Les dispositifs de réglage d'épaisseur des tranches et le
dispositif de démontage du chariot ont un verrouillage
réciproque qui empêche que l'utilisateur puisse par
inadvertance atteindre le couteau en mouvement.

Le chariot ne peut être démonté que lorsque le dispositif de
réglage d'épaisseur des tranches est sur la marque «0».
Simultanément, lorsque le chariot est démonté le dispositif
de réglage d'épaisseur des tranches est bloqué à «0».

Le tranchant du couteau est alors entièrement recouvert par
la plaque de butée et par l'anneau fixe de protection et
conformément aux règlements de sécurité des dispositifs
électriques muni d'un déclenchement à minimum de
tension.



SLICER

New elegant and modern line, that will be appreciated also
in the future. Manufactured with technically advanced
machinery. It is the most complete amongst the slicers. It is
only one that keeps space with the times !

- Manufactured throughout of
ALUMINIUM resisting to salt and acid corrosion
- First quality materials are employed
(bearings, slide shaft, etc.)
- Long carriage traversing motion
- Great slicing capacity
- Exceptionally smooth plate sliding
- Wide slice thickness adjusting range

motor, belt driven, keeps the
knife's revolutions within optimal values thus permitting a
continuous service without any maintenance.

SAFETY

The blade is fully protected by a fixed guard ring and a
removable blade-cover.

The slice thickness control is interlocked to prevent the
carriage from being removed out whilst the blade is open.
The carriage can be removed out only if the slice-thickness
selector has been set behind zero. Furthermore, the slice
thickness selector is locked behind zero as long as the
carriage remains removed out. The blade is therefore
protected by the feed plate whenever the carriage is
removed out for cleaning.

A	270
B	400
C	350
D	400
E	480
Lame Ø	220
Moteur	140 W
Poids	15.5kg
Poids brut	17Kg
Entraînement	courroie
Longueur de coupe	190
Largeur de coupe	175
Épaisseur de coupe	12
Course du chariot	230
Dimension emballage	575 x 465x 415 cm
voltage	230

22, RUE BENJAMIN RASPAIL - B.P. 76
92243 MALAKOFF CEDEX - FRANCE

Téléphone : 33 (0)1 46 55 00 77 - Fax : 33 (0)1 46 55 25 05

E-Mail : Simplex@simplex.fr - Web : <http://www.simplex.fr/>