

SIMPLEX



CHARIOT VIANDE

CHARIOT PARMESAN



OSAV 300

NSAV 350



OSAV 300 NSAV350

TRANCHEUR VERTICAL

PRESENTATION

Bâti monobloc en métal anodisé inoxydable.

2 versions de chariot : chariot viande: (pour les collectivités)

Ou chariot parme avec possibilité de bloquer la viande dure.

FONCTIONNEMENT

Machine électrique entraînement par **transmission intégral** double chariot de très grande capacité Machine très robuste convient aux collectivités utilisation très facile .

ENTRETIEN

Par ses formes et sa conception, **l'entraînement intégral aussi puissant que le pignon** ,le nettoyage est facilité et peut être fait très rapidement et sans danger , du fait des dispositifs de sécurité **CE**

OPTION

Couteau démontable, couteau téflon spécial fromage , kit de maintenance .

VERTICAL SLICER

Made in stainless anodised aluminium.

2 double carriage possibilities : one for the meat and or one for the raw ham, specially made for the community use.

WORKING

Electric BELT driven slicer.
Big double carriage capacity.
Very strong slicer very easy to use and to clean.

MAINTENANCE & SAFETY

By its shape and conception, cleaning is very easy owing to its safety device.

This slicer is in accordance with the **CE** standards.

OPTION

Special Teflon blade for cheese, removable blade, protection cover, maintenance kit.

DIMENSIONS	SPECIFICATIONS	OSAV 300	NSAV 350	
Lame	BLADE	300 mm	350 mm	
Capacité de coupe	SLICE CAPACITY	210 x 230	250 x 275	
Course du chariot	CARRIAGE TRAVEL	270 mm	330 mm	
Épaisseur de tranche	MAXIMUM SLICE THICKNESS	16 mm	16 mm	
Moteur	MOTOR	0.5 HP	0.5 HP	
Poids	WEIGHT	29 Kg	45 Kg	
Longueur	WIDTH	480 mm	570 mm	
largeur	LENGTH	480 mm	660 mm	



22 RUE BENJAMIN RASPAIL. B.P. 76
92243 MALAKOFF
FRANCE

Téléphone : 01 46 55 00 77
Télécopie : 01 46 55 25 05
Messagerie : simplex@simplex.fr
Site Web : SIMPLEX.FR