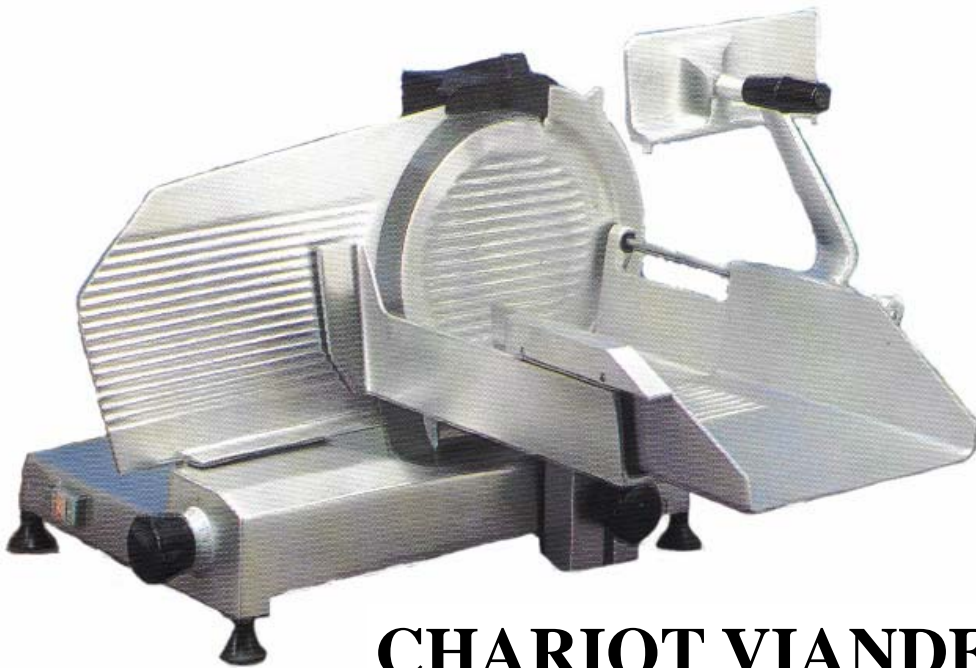


SIMPLEX



CHARIOT VIANDE

CHARIOT PARMESAN



OSV 300
OSV 350



OSV 300 350

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 **COUROIE** dans bain d'huile double chariot de très grande capacité Machine très robuste convient aux collectivités utilisation très facile.

ENTRETIEN

Par ses formes et sa conception, l'entraînement par 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 ,séparateur, house de protection, 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	OSV300	OSV350
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