

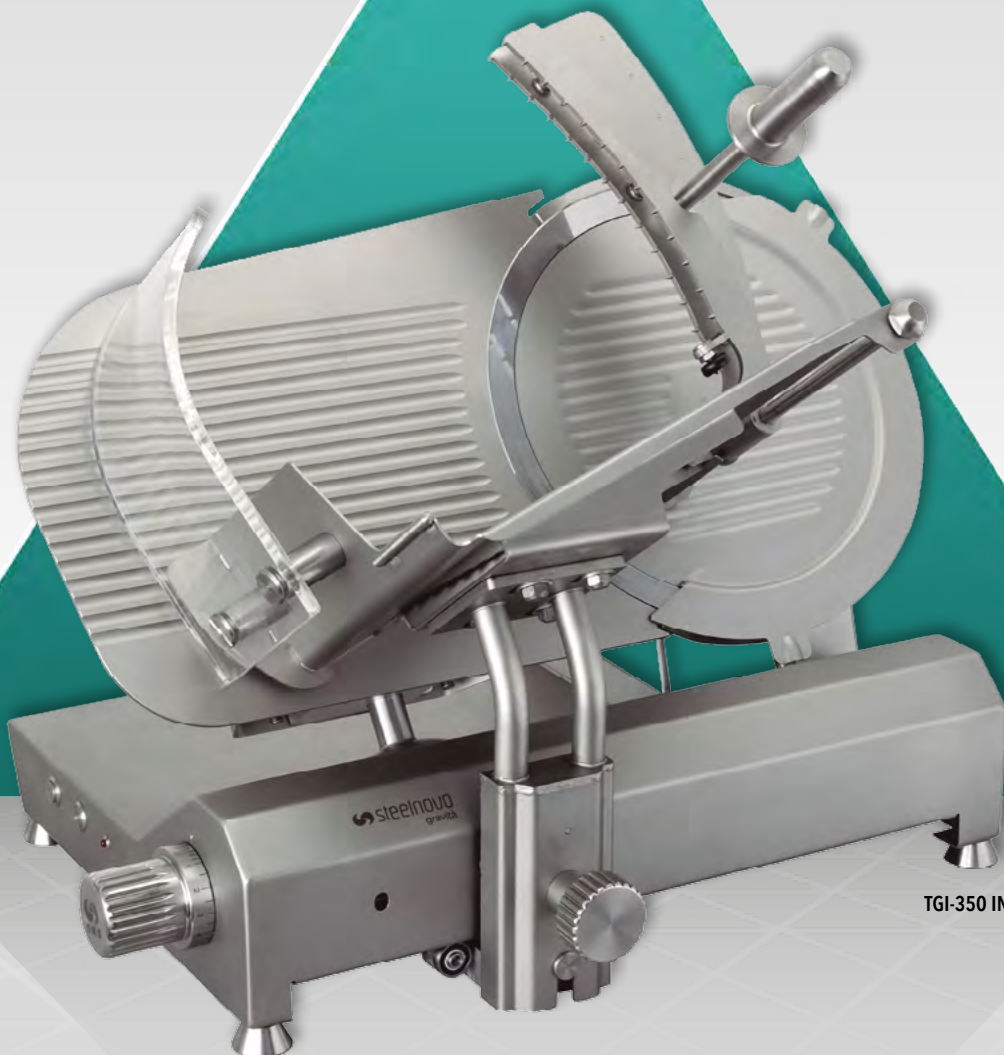


TRANCHEUSES

SLICERS

Mouvement en douceur pour une découpe de précision

From the softest movement
to the cleanest cut



TGI-350 INOX



Trancheuses semi-professionnelles

Semi-professional slicers



TGE-300



TGL-250

► Spécialement conçues pour les bars, pizzerias, cafétérias, restaurants, etc. ► Fabriquées en aluminium anodisé. ► Aiguiseur intégré à double fraise pour une aiguisage optimal de chaque côté. ► Moteur auto-ventilé de 0,3 à 0,5 CV pour garantir le rendement dans les situations les plus adverses. ► Lame avec protection intégrée. ► Platine à base cannelée pour le bon glissement du produit. ► Bras du chariot à blocage automatique, avec poignée latérale pour l'extraction du chariot en toute sécurité. ► Lames de haute qualité 100/cr6

► Special for bars, pizzerias, snack bars, restaurants, etc. ► Manufactured in special food-grade aluminium. ► Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ► Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. ► Blade with protection incorporated. ► Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product. ► Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier. ► High quality blades 100/cr6

Lames
Blades

DTG-220
Ø 220

DTG-250
Ø 250

TGE-300
Ø 300

Modèles	Dimensions extérieures	Tour en calèche	Capacité de coupe ronde	Capacité de coupe ronde carrée	Épaisseur de coupe	Puissance moteur	Kg	m ³	€
DTG-220	52x39x34h	24	-	-	0-14	-	14	0,13	515
DTG-250	53x40x35h	25	-	-	0-14	-	15	0,13	574
TGE-300	56x50x43h	29	Ø 20,5	18x25	0-15	0,37	21	0,19	1.150

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power

Trancheuses professionnelles

Professional slicers



TG-350



TG-300 AUT

► Trancheuses haut de gamme offrant une grande capacité de découpe. ► Fabriquées en aluminium anodisé. ► Aiguiser intégré à double fraise pour un aiguisage optimal de chaque côté. ► Moteur auto-ventilé de 0,3 à 0,5 CV pour garantir le rendement dans les situations les plus adverses. ► Transmission par double bande de haute adhérence. ► Lame de qualité 100/cr6.

► Plateforme cannelée à bords fins pour garantir la stabilité du produit et une découpe précise. ► Platine à base cannelée pour le bon glissement du produit. ► Bras du chariot à blocage automatique, avec une poignée pour l'extraction du chariot en toute sécurité. ► Lames de haute qualité. ► **OPTIONS:** Lame à revêtement Teflon. ► Lame pour semi-congelés

► **TG-AUT.** Boîtier de commandes en acier inoxydable. ► Réglage du parcours du chariot dans 4 positions. ► Contrôle du nombre de découpes.

► High-end cutters with great cutting capacity. ► Manufactured in special food-grade aluminium. ► Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ► Self-ventilated motor of 0.3 to 0.5 HP for performance in the most adverse situations. ► Transmission by high adherence double belt. ► Blade with quality 100/cr6. ► Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. ► Plate with ribbed base for the smooth sliding of the product. ► Self-locking carriage arm, with side handle make removing the carriage easier. ► HIGH QUALITY BLADES. ► **OPTIONS:** Teflon coated blade. ► **TG-AUT.** Automatism box in AISI-304 stainless steel. ► Regulation of the carriage's travel in 4 positions. ► Control of number of slides.

Lames
Blades

TG-300
TG-300 AUT
Ø 300

TG-330
Ø 330

TG-350
TG-350 AUT
Ø 350

TG-370
Ø 370

Modèles	Dimensions extérieures	Tour en calèche	Capacité de coupe ronde	Capacité de coupe ronde carrée	Épaisseur de coupe	Puissance moteur	Kg	m ³	€
TG-300	69x57x48h	31	Ø 21,5	19x25	0-15	0,37	36	0,26	1.882
TG-330	69x57x48h	33	Ø 24	19x25	0-15	0,37	40	0,26	2.057
TG-350	78x54x48h	37	Ø 25	21x28	0-15	0,50	47	0,36	2.158
TG-370	78x54x48h	37	Ø 27	21x28	0-15	0,50	49	0,36	2.493
TG-300 AUT	70x60x60h	31	Ø 21,5	19x25	0-15	0,37	50	0,26	4.676
TG-350 AUT	85x63x66h	37	Ø 25	21x28	0-15	0,50	70	0,36	5.346

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power



Trancheuses à traction directe

Direct traction gravity slicers



Détail de l'équipement
Gear detail



TGI-330

- ▶ Elles possèdent une traction directe par engrenages pour garantir la bonne rotation de la lame, y compris pour les découpes demandant un grand effort. ▶ Fabriquée en aluminium anodisé. ▶ Aiguiser intégré à double fraise pour un aiguisage optimal de chaque côté. ▶ Moteur auto-ventilé avec transmission par engrenages hélicoïdaux. ▶ Plateforme cannelée à bords fins pour garantir la stabilité du produit et une découpe précise. ▶ Lame de qualité 100/cr6. ▶ Bras du chariot à blocage automatique, avec une poignée latérale pour l'extraction du chariot en toute sécurité. ▶ Lame de haute qualité 100/cr6.
- ▶ **OPTIONS** : Lame à revêtement Teflon. ▶ Lame pour semi-congelés.

- ▶ Characterised by direct gear traction to ensure good blade rotation, occasionally with a high cutting force. ▶ Manufactured in special food-grade aluminium. ▶ Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ▶ Self-ventilated motor with helicoidal gear transmission. ▶ Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut.
- ▶ Blade with quality 100/cr6. ▶ Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier.
- ▶ **OPTIONS**: Teflon coated blade. ▶ Blade for half-frozen.

Lames
Blades

TGI-300

Ø 300

TGI-330

Ø 330

TGI-350

Ø 350

TGI-370

Ø 370

Modèles	Dimensions extérieures	Tour en calèche	Capacité de coupe ronde	Capacité de coupe ronde carrée	Épaisseur de coupe	Puissance moteur	Kg	m ³	€
TGI-300	69x57x48h	31	Ø21,5	19x25	0-15	0,30	36	0,26	2.022
TGI-330	69x57x48h	31	Ø23	19x25	0-15	0,30	40	0,26	2.249
TGI-350	80x58x55h	37	Ø24	20x28	0-15	0,37	45	0,36	2.667
TGI-370	80x58x55h	37	Ø26	21x28	0-15	0,37	47	0,36	2.784

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power

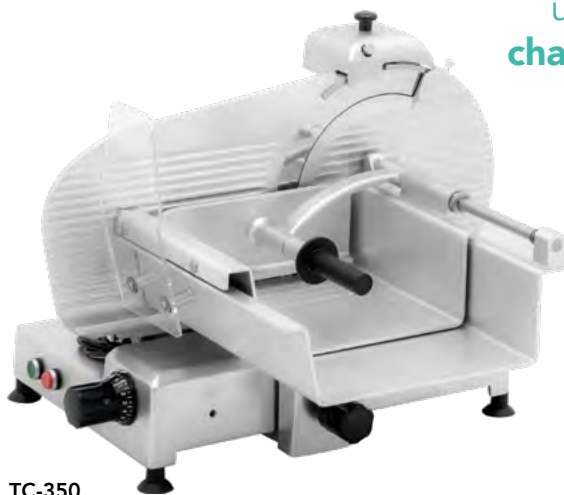
Trancheuses de viande et semi-congelés



Meat and semi-frozen food slicers

Transformez
une TC en TV en
changeant la platine.

Convert a
TC on a TV
changing
the plate.



TC-350



TV-350

► **TC** : Trancheuses de viande qui se distinguent par leur facilité de nettoyage, leur ergonomie, la rapidité de maniement et leur grande robustesse. ► Elles possèdent une ligne traditionnelle mais les principaux composants ont été restylisés. ► Aiguiser intégré à double fraise pour un aiguisage optimal de chaque côté. ► Transmission par bande double de haute adhérence. ► Lame de qualité 100/cr6. ► Plateforme cannelée à bords fins pour garantir la stabilité du produit et une découpe précis. ► Platine et chariot coulissants fabriqués en aluminium extrudé. ► Accessibilité par extraction des chariots pour faciliter le nettoyage. ► Bras du chariot à blocage automatique, avec une poignée latérale pour l'extraction du chariot en toute sécurité. ► **OPTIONS** : Lame à revêtement Teflon. ► Lame pour semi-congelés. ► [Transformez une TC en TV en changeant la platine.](#)

► **TC**: Meat slicers that stand out with easy cleaning, ergonomics, fast handling and great robustness. ► It presents a traditional line with its main components restyled. ► Sharpener incorporated with double cutter for good cutting on both sides. ► Transmission by high adherence double belt. ► Blade with quality 100/cr6. ► Ribbed rig with thin edges to ensure stability of the product and a precise cut. ► Sliding plate and carriage built in extruded aluminium. ► Accessibility in removal from carriages for easy cleaning. ► Self-locking carriage arm, with side handle making removing the carriage easier. ► **OPTIONS**: Teflon coated blade. ► Blade for half-frozen. ► [Turn a TC into a TV changing the plate.](#)

Lames
Blades

[TC-300](#)
[TV-300](#)
Ø 300

[TC-350](#)
[TV-350](#)
Ø 350

[TC-370](#)
[TV-370](#)
Ø 370

Modèles	Dimensions extérieures	Tour en calèche	Capacité de coupe ronde	Capacité de coupe carrée	Épaisseur de coupe	Puissance moteur	Kg	m ³	€
TC-300	68x58x57h	31	-	-	0-15	0,30	29	0,26	2.116
TC-350	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,30	48	0,36	2.671
TC-370	80x65x61h	37	-	-	0-15	0,37	48	0,36	2.784
TV-300	70x53x51h	31	20,5	27x21	0-15	0,30	29	0,26	2.057
TV-350	82x61x78h	37	24	24x26,5	0-15	0,30	47	0,36	2.499
TV-370	82x61x78h	37	25	25x26,5	0-15	0,37	48	0,36	2.690

External dimensions

Cart travel

Round cutting capacity

Square cutting capacity

Cutting thickness

Cutting power



Trancheuses design

Design slicers



TGI-350 INOX

► Structure entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304, résistante à la corrosion, lavable à faible pression, degré de protection International Protection (IP) 54. ► Poignées ergonomiques en acier inoxydable moulé et dotées d'une échelle graduée de précision gravée au laser et réglage de l'épaisseur de la découpe entre 0 et 22 mm. ► Puissant moteur ventilé de 0,5 CV, transmission corrigée d'engrenages à vis sans fin et accouplement souple pour une découpe parfaite et sans efforts. ► Espace généreux pour faciliter le nettoyage et la désinfection. ► Lavage au lave-vaisselle, le disque de découpe et la platine étant facilement démontables, tout comme le dispositif mécanique de sécurité. ► Lame de haute qualité 100/cr6 de 350 mm de diamètre en acier inoxydable avec un profil abaissé et une surface de contact réduite. ► Bouton marche/arrêt étanche en acier inoxydable de degré de protection IP67. ► Boîtier étanche de commandes électriques. ► Arrêt automatique 30 secondes après chaque utilisation. ► Voyant LED indiquant l'activation de la ventilation supplémentaire. ► Aiguiseur indépendant simple d'emploi. ► Pied antidérapant en acier inoxydable avec une grande surface d'appui, résistant et inaltérable au contact de la graisse.

► **Moteur monophasé. Moteur triphasé.**

► Structure entirely made of stainless steel AISI 304, corrosion resistant, washable with low pressure shower, protection class International Protection (IP) 54. ► Ergonomic stainless steel cast-iron handles with a pre-set, laser-engraved, graduated scale, with a cutting thickness adjustment from 0 to 22mm. ► Powerful 0.5 Hp ventilated motor, ground worm gear transmission, and flexible coupling to ensure perfect cutting without stress. ► Ample space for easy cleaning and disinfection. ► Easy to clean in the dishwasher, the dish and plate are easily removed, as is the mechanical safety device. ► High-quality 100/cr6 blade with a diameter of 350 mm, made of stainless steel with a low profile and a small contact surface. ► Stainless steel on/off key with IP67 protection, waterproof. ► Waterproof electrical component box. ► Automatic shutdown after 30 seconds at the end of each use. ► LED light indicating the intervention of the supplementary ventilation. ► Easy-to-use, single-handle, stand-alone sharpener. ► Non-slip stainless steel foot with a large support surface that is resistant and unalterable in contact with fatty oils.

► **Single-phase motor. Three-phase motor.**

Modèle	Dimensions externes (W)	Diamètre lame (mm)	Tours lame (vpm)	Moteur monophasé (W)	Moteur triphasé (W)	Parcours chariot (mm)	Cap. découpe ronde (cm)	Cap. découpe carrée (HxL)	Poids (Kg)	Dimensions emballage (cm)	€
TGI-350 INOX	82x57x65h	350	215	215	360/0,50	380	26	21x30	52	(80x71x70h)+12	5.216

External
dimensions

Blade
diameter

Blade
turns

Monophase
motor

Three-phase
motor

Cart
travel

Round
cutting capacity

Square
cutting capacity

Weight

Packaging
dimensions