

grande cuisine, grande surface, boucherie / charcuterie,
produits régionaux, découpe spécifique (fromage...),
brasserie / restaurant

Trancheur vertical type RODI

Descriptif des modèles TVN RODI 350/370/390

Le RODI est le fleuron de la gamme.

C'est le modèle le plus gros et le plus puissant.

Sa conception et son degré de finition le place en tête de tous les modèles verticaux alu anodisés.

- grande capacité de coupe
- affûteur arrondi avec cache intérieur
- grand dégagement entre lame et carter facilitant le nettoyage au maximum.
- large anneau de protection de lame
- carter entièrement arrondi avec grand plateau de réception
- étanchéité autour de la poulie par joint.

Il peut recevoir trois types de chariots au choix à la commande.

Sur le chariot bras presse les deux plateaux sont en inox.

Avantage : le RODI est équipé de la barette de compensation d'ouverture de la butée. Il n'y a donc pas de jour entre le chariot et la butée ce qui évite le fléchissement du produit lors de la coupe.

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



Interrupteurs IP 67

Nom	diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coup (mm)	épaisseur de coupe (mm)
TVN RODI	350	52	230/400	0,40	L 265 - H 250	0 à 15
TVN RODI	370	53	230/400	0,40	L 265 - H 265	0 à 15
TVN RODI	390	54	230/400	0,40	L 265 - H 270	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT À PRESSE

(plateaux inox)

>> charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



VIANDE SUPER

>> viande crue ou cuite, carpaccio viande ou poisson
découpe de braséade



pièce de maintien du produit
extractible et en inox

RODI 350/370/390

plateau charcuterie

A : 810 mm

B : 670 mm

C : extérieur pieds 620 mm

D : extérieur pieds 420 mm

E : 590 mm

RODI 350/370/390

plateau viande

A : 810/810/815 mm

B : 670 mm

C : extérieur pieds 620 mm

D : extérieur pieds 420 mm

E : 590/590/600 mm

