

S 37

CE

PROFESSIONAL USE

Idéal pour trancher le jambon et la charcuterie des meilleures traditions gastronomiques, ce trancheur assure la précision et l'épaisseur de coupe minimale pour faire ressortir toutes les caractéristiques de la bonne charcuterie.

Il est l'expression de la fusion entre la tradition et l'innovation, l'esthétique et l'interprétation moderne.

Des solutions techniques innovantes au service d'un charcutier professionnel, le mouvement du volant traditionnel pour relancer le goût de la coupe à la main. Nettoyage en sécurité totale

Depuis plus de soixante ans OMAS garantit l'innovation, la sécurité et le style.

OMAS[®]

Food machinery

OMAS S.P.A.

VIA 4 NOVEMBRE, 6
21040 OGGIONA S. STEFANO (VA)
ITALY

TEL +39 0331 214311
FAX +39 0331 214350

WWW.OMASFOODMACHINERY.COM
INFO@OMASFOODMACHINERY.COM



Le trancheur à volant OMAS S 37 est le vrai trancheur pour les charcutiers les plus exigeantes, avec tous les avantages, les fonctionnalités avancées et un grand impact esthétique. Nous vous garantissons les meilleurs résultats et la facilité d'usage.

Le nouveau design de la ROUGE Omas est le résultat de la transformation d'un trancheur à volant traditionnel né au début des années 50 dans un nouveau trancheur moderne qui donne voix au passé mais aussi garantit au charcutier la sensibilité du tranche manuel et les avantages de la modernité soit dans le nettoyage que dans la sécurité. Le trancheur S37 est complètement protégé selon les normes européennes CE professionnels



Idéale pour le coupe du jambon

- grand chariot port produit pour loger un jambon entier
- poignée épaisseur de tranche extrêmement précise (0-4mm), pour garantir un coupe très fin et pour mieux goûter le saveur des meilleurs produits de charcuterie

Le couteau en acier trempé et chromé, diamètre 370mm assure un ajustement parfait et sans déchets, ce qui est essentiel si vous tranchez des produits de haute qualité

Le pousse-talon deux colonnes empêche le déplacement sur le plateau de la charcuterie à trancher, ainsi que chaque tranche est le même que l'autre, il est idéal pour les viandes et les produits particulièrement grands et irréguliers

Pas d'effort grâce à l'aisance du volant, à la fluidité du chariot et à l'avancement mécanique du chariot port produit

pas d'effort grâce à l'aisance du volant et à la fluidité du chariot, qui rendent léger l'usage du trancheur

l'avancement mécanique du chariot port produit avec épaisseur de tranche définie assure un coupe constant et toujours impeccable vue l'absence de pression manuel de l'utilisateur vers le couteau

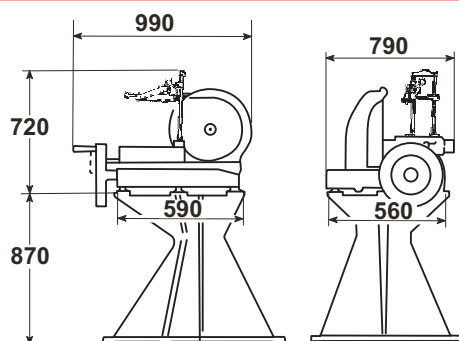
le trancheur est complètement manuel afin d'éviter connections électriques disgracieux et travailler en absence de courant électrique.

Nettoyage en totale sécurité

- La facilité de nettoyage est toujours un objectif principal et dans ce trancheur toutes les pièces en contact avec les aliments peuvent être facilement enlevés (déflecteur de tranche, plateau port-produit)
- Affûteur incorporé pour affûtage et ébavurage dans une seule opération pour donner au couteau le maximum des performances
- Anneau de protection couteau fixe qui se déplace automatiquement en soulevant le protège affûteur pour faciliter le nettoyage.
- Protection supplémentaire antérieure à appuyer à travail terminé pour éviter contact accidentel avec le couteau.
- Machine aux normes CE professionnel



Il est disponible aussi un élégant et robuste socle, idéal pour le logement du trancheur à volant (opt 7)



Couteau mm	Trasmission	Épaisseur decoupe mm	Capacité decoupe mm	Kg
370	Courroie	0 - 4	290x260 260	80