

Les TRANCHEUSES

Coupe nette et régulière

Découvrez notre sélection de trancheuses professionnelles à gravité ou verticales pour la restauration et les métiers de bouche. Des trancheuses à jambon, saucisson, charcuterie, fromage, pain, etc, particulièrement performantes, ergonomiques, simples d'utilisation, faciles à nettoyer et sans danger pour l'utilisateur. Ces trancheurs à pignon de fabrication allemande, entièrement assemblés à la main avec des matériaux et des composants de haute qualité garantissent d'excellents résultats de coupe et un grand confort de travail.



Politec

www.politec-france.com

Matériel de restauration professionnelle
Tél. +33 (0)3 88 64 37 13 | Fax +33 (0)3 88 64 07 37
Z.I. 2, rue de la Verdure | 67640 Fegersheim | contact@politec.fr

TRANCHEUSES

Trancheuses Junior

Des trancheuses verticales ultra compactes, performantes, au design soigné, idéales pour la petite restauration et un usage occasionnel (15 min. en continu maximum). Ces trancheuses à pignon made in Germany conviennent parfaitement pour la coupe en petites quantités de charcuterie, viande sans os, fromage refroidi, légumes et pain. Leur nettoyage est facilité par le chariot amovible et des surfaces lisses très accessibles.

Trancheuse Junior 1920

Une petite trancheuse à pignon en aluminium thermolaqué équipée d'une lame lisse haute qualité (Ø 190 mm) avec cache-lame, affûteur amovible, chariot et pousse-talon ergonomiques et très maniables, rainures de glissement, épaisseur de coupe facilement réglable (0-15 mm) pour une découpe optimale et un grand confort de travail.



Trancheuse Junior 1920 Pain

Caractéristiques identiques à celles de la Junior 1920 excepté sa lame dentée conçue spécialement pour la découpe du pain (pain frais, baguette, pain de gène, pain de mie, etc).



Points Forts

- Ultra compact et design
- Entraînement par pignon
- Coupe nette et précise
- Chariot amovible

Toutes nos trancheuses sont



Lame optionnelle Cera 3

Lame lisse avec revêtement Cera 3, une finition de surface anti-adhésive et glissante idéale pour la coupe des produits collants ou très gras tels que le fromage.

Trancheuses Pro'

Des trancheuses à pignon puissantes et compactes, adaptées à tous types de restauration et à un usage intensif (2 heures en continu). Précises et constantes, ces trancheuses made in Germany conviennent pour la coupe de tous aliments (charcuterie, fromage, pain, fruits, légumes, etc). Leur conception autoportante et dégagée les rend très pratiques, ergonomiques et faciles à nettoyer. Un très bon rapport qualité/prix pour d'excellentes trancheuses !

Trancheuse Pro 2500

Lame verticale Ø 250 mm



Points Forts

- Autoportante et compacte
- Entraînement par pignon
- Coupe précise et régulière
- Plateau récolte-tranches amovible
- Interrupteurs on/off étanches et incassables
- Garantie 3 ans
- Peu de talon en fin de coupe, jusqu'à 10% d'économie par produit

Hautes performances et confort de travail !

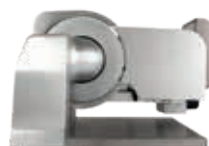
La coupe est parfaitement nette et régulière grâce au puissant moteur de 300W et à l'entraînement par pignon de la lame haute qualité en acier trempé chromé (rotation continue).

Les manipulations sont plus sûres et facilitées par une conception compacte qui offre une vision d'ensemble optimale durant la coupe et rend la position de travail bien plus ergonomique. Le chariot et le pousse-talon adapté glissent facilement et se manipulent sans effort.

Le nettoyage est simplifié par le chariot inclinable, le plateau récolte-tranches amovible et l'accessibilité à la lame et aux différentes surfaces à nettoyer. La sécurité est omniprésente grâce notamment à la double protection de lame (cache-lame fermé et anneau protecteur) et au chariot avec protège-main, système de blocage en fin de course et pousse-talon à picots maintenant parfaitement l'aliment à trancher.

Trancheuse Pro 2550

Lame dentée Ø 250 mm



Trancheuse Pro 2560

Lame inclinée Ø 250 mm



Trancheuse Pro 3000

Lame verticale Ø 300 mm



Trancheuse Pro 3060

Lame inclinée Ø 300 mm



	Junior 1920	Junior 1920 Pain	Pro 2500	Pro 2550	Pro 2560	Pro 3000	Pro 3060
Référence	TRAMAJ1920	TRAMAJ1920P	TRAMAP2500	TRAMAP2500P	TRAMAP2560	TRAMAP3000	TRAMAP3060
Dimensions	L445 x P335 x H275 mm	L445 x P335 x H275 mm	L510 x P420 x H370 mm	L510 x P420 x H370 mm	L520 x P410 x H425 mm	L575 x P420 x H395 mm	L575 x P410 x H420 mm
Encombrement	L420 x P280 mm	L420 x P280 mm	460 x 320 mm	460 x 320 mm	460 x 320 mm	460 x 320 mm	460 x 320 mm
Poids	9.4 kg	9.4 kg	20.1 kg	20.1 kg	21.1 kg	21.8 kg	21.7 kg
Puissance	185 W (230V)	185 W (230V)	300 W (230V)	300 W (230V)	300 W (230V)	300 W (230V)	300 W (230V)
Vitesse rotation	99 tours/min	99 tours/min	199 tours/min	199 tours/min	199 tours/min	199 tours/min	199 tours/min
Dim. chariot	L225 x P200 mm	L225 x P200 mm	230 x 250 mm	230 x 250 mm	230 x 250 mm	230 x 250 mm	230 x 250 mm
Diamètre lame	190 mm	190 mm (dentée)	250 mm	250 mm (dentée)	250 mm	300 mm	300 mm
Capacité coupe	200 x 145 mm	200 x 145 mm	230 x 165 mm	230 x 165 mm	230 x 165 mm	230 x 190 mm	230 x 190 mm
Épaisseur coupe	0 à 15 mm	0 à 15 mm	0.3 à 15 mm	0.3 à 15 mm	0.3 à 15 mm	0.3 à 15 mm	0.3 à 15 mm

Trancheuses Expert

Des trancheuses à pignon haut de gamme, ultra précises et fiables, offrant une capacité de coupe maximale avec un minimum d'encombrement. Ces trancheuses assemblées à la main, de fabrication allemande avec revêtement antiadhésif Cera 3 conviennent à la restauration commerciale ou collective, aux boucheries-charcuteries, traiteurs et GMS, pour un usage intensif et fonctionnement continu. Qualité de coupe et confort de travail inégalés, sécurité totale et grande simplicité de nettoyage.



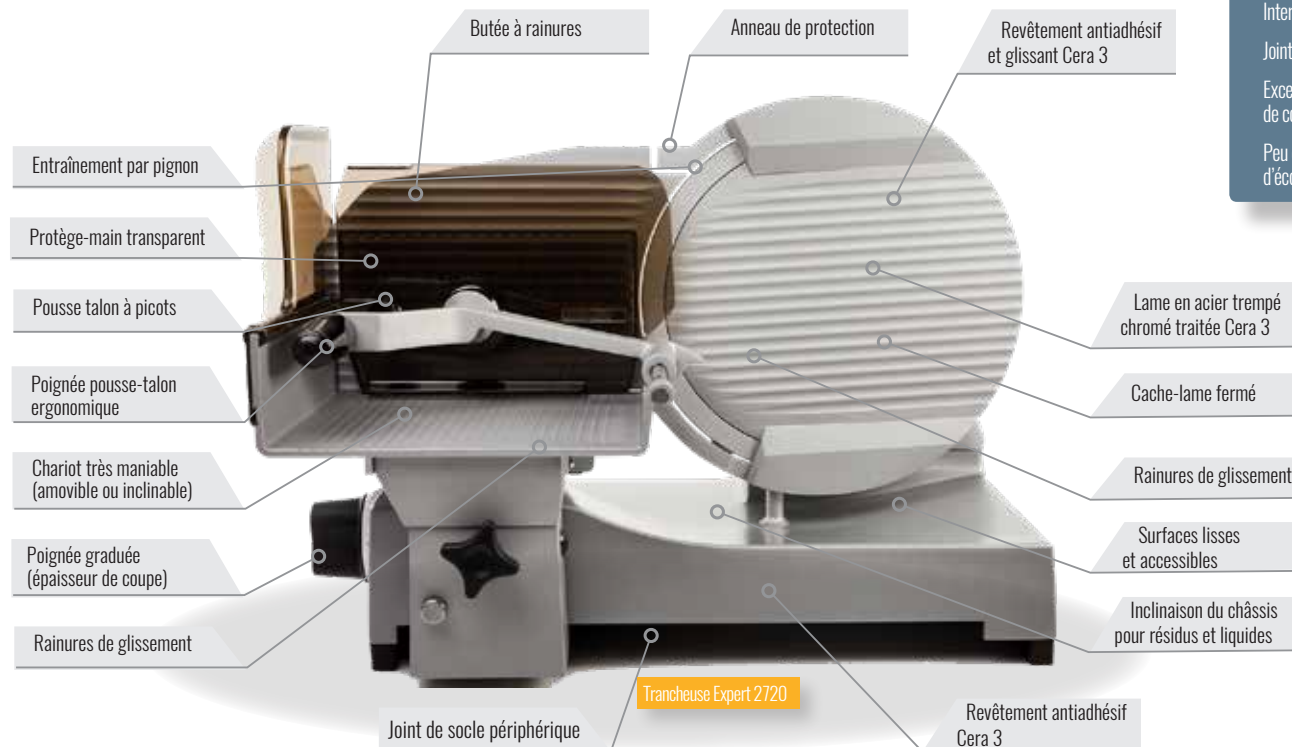
Points Forts

- Revêtement antiadhésif et glissant Cera 3
- Entraînement de lame puissant par pignon
- Coupe parfaite et régulière avec réglage fin
- Fonctionnement continu sans interruption
- Facilement démontable pour le nettoyage
- Interrupteurs on/off étanches et incassables
- Joint de socle périphérique hygiénique
- Excellent ratio diamètre de lame et capacité de coupe
- Peu de talon en fin de coupe, jusqu'à 10% d'économie par produit

Innovation, précision et fiabilité !

La coupe est fine et régulière grâce au puissant moteur ventilé à engrenages associé à la lame haute performance Cera 3. Le travail est plus sûr et plus agréable grâce au revêtement Cera 3 et à une conception compacte et innovante qui offre une vision d'ensemble optimale durant la coupe et rend la position de travail plus ergonomique.

Le nettoyage est facilité par le Cera 3, le chariot amovible ou inclinable et la grande accessibilité des zones à nettoyer. La sécurité est omniprésente avec la double protection de lame, le protège-main du chariot, son système de blocage en fin de course, etc.



Trancheuse Expert 2720

Lame verticale Ø 270 mm



Trancheuse Expert 3020

Lame verticale Ø 300 mm



Trancheuse Expert 3310

Lame verticale Ø 330 mm



Trancheuse Expert 3370

Lame inclinée Ø 330 mm



Trancheuse Expert 3370A

Lame Ø 330 mm, chariot programmable



Les options

Chariot avec bras de maintien EA (3310)



Chariot double DS (3310)



Chariot inclinable 18° (3370)



Chariot inclinable VS (3020)



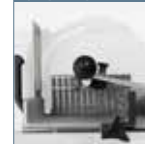
Chariot HS coupe en biais (3020)



Chariot LS pour saumon (3020)



Chariot SA - pousse-talon peigne + guide (3370)



Pesage intégré (3020 et 3310)



	Expert 2720	Expert 3020	Expert 3310	Expert 3370	Expert 3370A
Référence	TRAMAE2720	TRAMAE3020	TRAMAE3310	TRAMAE3370	TRAMAE3370A
Dimensions	L540 x P510 x H390 mm	L600 x P570 x H420 mm	L650 x P605 x H445 mm	L660 x P620 x H470 mm	L660 x P620 x H510 mm
Encombrement	470 x 370 mm	540 x 440 mm	540 x 440 mm	585 x 440 mm	585 x 440 mm
Poids	25.2 kg	37.1 kg	37.9 kg	40.3 kg	50 kg
Puissance	300 W (230/400V)	500 W (230/400V)	500 W (230/400V)	450 W (230/400V)	450 W (230/400V)
Vitesse rotation	190 tours/min	230 tours/min	230 tours/min	229 tours/min	229 tours/min
Dim. chariot	230 x 250 mm	260 x 300 mm	300 x 340 mm	300 x 340 mm	300 x 340 mm
Diamètre lame	270 mm	300 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Capacité coupe	230 x 167 mm	260 x 195 mm	300 x 223 mm	300 x 244 mm	300 x 244 mm
Épaisseur coupe	0 à 15 mm	0.3 à 24 mm	0.3 à 24 mm	0.3 à 24 mm	0.3 à 24 mm

Trancheuses Autoexpert

Des trancheuses à pignon précises et fiables qui associent les qualités des trancheuses Expert à un dispositif de dépose sans contact des tranches. Conçus pour un usage intensif et répétitif, ces trancheurs innovants de fabrication allemande permettent de réaliser rapidement et sans effort des piles, des rangées ou des éventails de tranches. Les modèles tout automatiques VA possèdent en plus un chariot motorisé pour une coupe également sans contact. Idéal en boucherie-charcuterie, restauration commerciale ou collective, GMS et industrie.

Trancheuse Autoexpert VA802

Trancheuse tout-automatique programmable avec dépose sans contact et chariot motorisé. Grande lame verticale haute performance traitée Cera 3 (Ø 300 mm)

Coupe ultra précise et régulière, conception optimale et ergonomique pour un grand confort de travail, nettoyage facilité par le revêtement Cera 3 et sécurité omniprésente.

Clavier à membrane simple et intuitif

Trancheuse Autoexpert HA800

Trancheuse semi-automatique avec dépose sans contact programmable et chariot manuel à servoassistance. Grande lame verticale haute performance traitée Cera 3 (Ø 300 mm).



Autoexpert HA800 avec chariot inclinable VS (option)

Autoexpert VA802 avec chariot grande dimension (option)

	Autoexpert HA800	Autoexpert VA802
Référence	TRAMASAH800	TRAMFAVA802
Dimensions	L600 x P790 x H450 mm	L600 x P880 x H500 mm
Encombrement	540 x 440 mm	540 x 440 mm
Poids	56 kg	69 kg
Puissance	500 W (230/400V)	500 W (230/400V)
Vitesse rotation	229 tours/min	229 tours/min
Dim. chariot	230 x 250 mm	230 x 250 mm
Diamètre lame	300 mm	300 mm
Capacité coupe	250 x 180 mm	250 x 180 mm
Épaisseur coupe	0 à 10 mm	0 à 10 mm

Points Forts

- Usage intensif et répétitif, sans effort
- Revêtement antiadhésif et glissant Cera 3
- Entraînement de lame puissant par pignon
- Dépose hygiénique sans contact manuel
- Présentation variée : pile, rangée, éventail
- Coupe sans contact manuel (trancheur VA)
- Facile à nettoyer et sécurité optimale
- Joint de socle périphérique hygiénique

La dépose sans contact

Le système de dépose automatique sans contact (avec rabat et chaînes à picots inox très robustes) piloté à l'aide du clavier à membrane permet de choisir facilement la disposition des tranches souhaitée :

- Jusqu'à 4 piles d'une hauteur maximum de 60 mm
- Jusqu'à 4 rangées verticales (quantité tranches, positions, écarts réglables)
- Jusqu'à 4 rangées horizontales (quantité tranches, positions, écarts réglables)
- Eventail en rond (diamètre et quantité de tranches réglables)



Chariot inclinable VS (HA800)



Chariot HS coupe en biais (HA800 et VA802)



Chariot LS pour saumon (HA800 et VA802)



Chariots motorisés grande dimension (VA802)



Fonction semi-auto (coupe manuelle) (VA802)



Convoyeurs automatiques (VA802)



Socle mobile (HA800 et VA802)



Socle fixe (VA802)

