

DELCOUPE

la préparation par excellence

Conseillé pour :

*Toutes restaurations
et métiers de bouche*

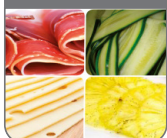
TRANCHEUR À COUPE DÉGAGÉE

Série Diplomate

LE PARTENAIRE DES GRANDS CHEFS



TITANE



Coupe universelle
d'aliments



SYSTÈME SBR



Extraction de
lame sécurisée



COUPE
DÉGAGÉE



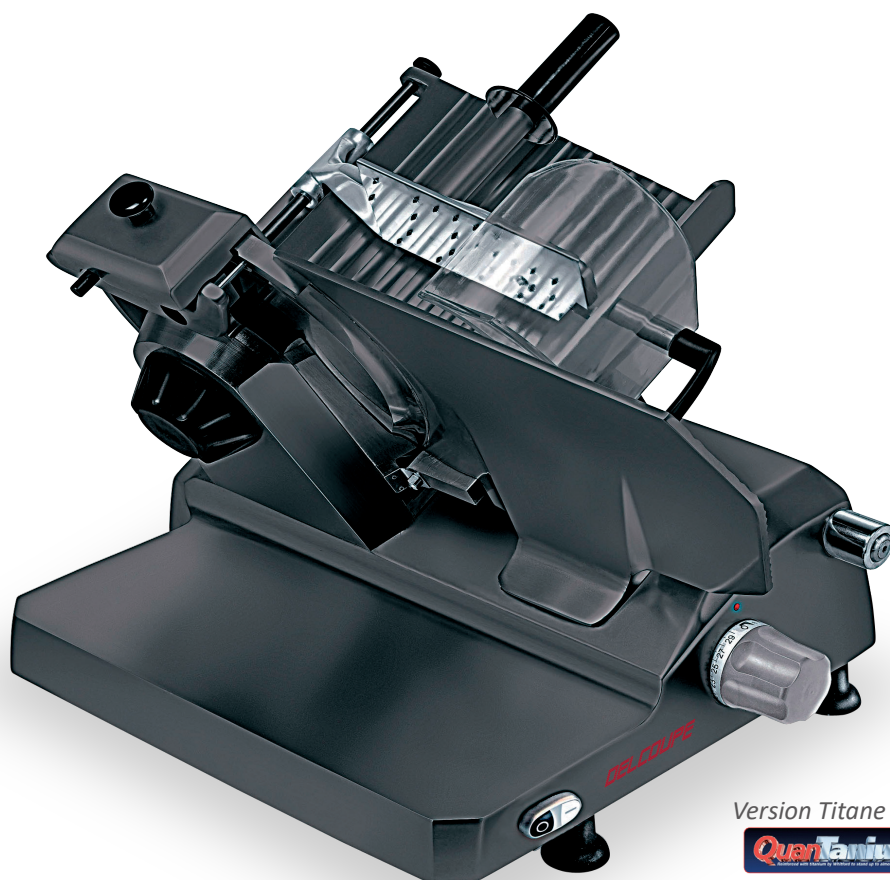
Confort et
cadence de coupe
importants



TABLE INOX



Large choix de
configurations et
de dimensions



Version Titane total



Spécial Restauration



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
☎ 04.72.820.222



PRÉSENTATION

YouTube

INCONTESTABLEMENT LE MEILLEUR DES TRANCHEURS AVEC UNE CONCEPTION UNIQUE DU PLATEAU ARRIÈRE DÉGAGÉ !

UTILISATION

Les trancheurs Diplomate sont conseillés pour toutes restaurations et métiers de bouche.

ERGONOMIE

Leur conception unique du plateau arrière dégagé assure une cadence et une qualité de coupe parfaite et facilite le nettoyage. Les tranches tombent bien à plat sans besoin de les manipuler. Limitation du transfert de chaleur moteur sur les aliments tranchés. Idéal pour la réalisation de planches apéritives !

QUANTANIUM

Alliage de titane anti-adhérent : résistance aux produits détergents et réduction du temps de nettoyage. Coupe polyvalente de charcuteries, viandes, légumes, fruits et fromages.



Version aluminium



Version titane total
Quantanium

TRANCHEUR DIPLOMATE

Démontage simple, rapide et complet.

Nettoyage express et sécurisé.

Ne perdez plus de temps à nettoyer votre trancheur.

Ergonomie.

Utilisation et nettoyage simplifié.

Grande capacité de coupe.

Plaque inox.

Démontable pour passage au lave vaisselle (hygiène et sécurité).

Construction robuste.

Pour des tranches précises.

Plateau de réception totalement dégagé.

Cadence, qualité de coupe et hygiène.

Système SBR.

Extracteur de lame sécurisé.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium ou titane anti-adhérent
- Affûteur intégré
- Étanche IP54 (M/A IP66)
- Système SBR disponible
- Lavage douchette
- Monophasé 230 V



Guide produit en option

pour la coupe de saucissons et petites charcuteries
Réf. 0669



DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS (kg)	CODE	
							SANS SBR	AVEC SBR
300 DIPLOMATE	0 - 600	300	290 x 140 x 30	250 0.35Hp	650 x 540 x 460	30	0019	0043
350 DIPLOMATE	0 - 1000	350	290 x 190 x 30		700 x 540 x 500	33	0020	0044
350 DIPLOMATE TITANE			285 x 190 x 30			34	-	0044QT



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com