

# MODÈLES VERTICAUX MALTA

COURROIE

*Pizzeria, petite alimentation,  
petite cuisine, seconde machine  
pour coupe spécifique de petite  
charcuterie ou fromage*

## Trancheur vertical type MALTA, 250/300

Le plus petit de notre gamme de trancheurs verticaux, entièrement alu anodisé. C'est une version économique. Le MALTA ne peut recevoir que le chariot universel et le chariot bras à colonne. Son faible encombrement, sa simplicité de construction et sa robustesse permet au MALTA de répondre à de nombreuses applications. Il est conseillé dans les lieux de faible surface.

Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée, et ne possède pas d'étanchéité autour de la poulie.



Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TV MALTA	250	23	230	0,176	L 255 - H 170	0 à 15
TVE MALTA	300	24	230	0,176	L 265 - H 200	0 à 15

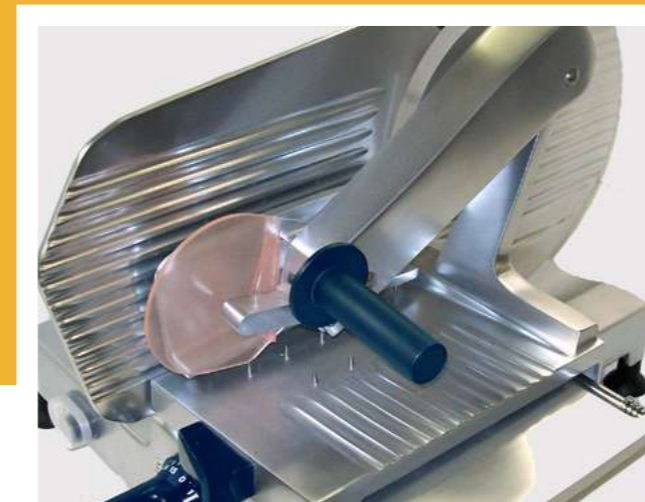
## CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT UNIVERSEL



Trancheur équipé du chariot à colonne.  
Parfait pour la coupe de fromage  
et charcuterie

CHARIOT À COLONNES



CHARIOT À PRESSE

TV MALTA 250/ TVE 300 (mm)

