

## Trancheuse inclinée Gammino



**Robustes et silencieuses,  
adaptées à la coupe de la  
charcuterie, jambons, viandes  
fraîches, rôtis, de fromages,  
légumes ...**

### Série 4800

- Aiguiseur incorporé
- Anneau protège lame
- Réglage de coupe de haute précision de 0 à 16 mm
- Plateau monté sur roulements à billes pour faciliter le glissement
- Lame en acier trempé chromé
- Moteur ventilé

### Série 4900

- Aiguiseur incorporé
- Structure en aluminium moulée sous pression pour aliments et acier inox
- Anneau protège lame
- Dispositif pour démontage chariot démontable avec simple poignée
- Commandes à 12V





**+ D'INFOS ?**  
GAMMINO EQUIPEMENTS  
2 chemin du Néron, 38360 Sassenage

☎ **04.76.26.96.37**  
✉ **equipements@lmaisongammino.com**

[www.gammino-equipements.com](http://www.gammino-equipements.com)

## TRANCHEUSE

Désignation	Réf	KW	Poids Kg	Dimensions ext. En mm			Lame
				L	P	H	
Trancheuse 250	4800250M	0,147	15	420	540	350	Ø 250 mm 290 tours/min
Trancheuse 300	4800300M	0,147	23	450	560	400	Ø 300 mm 290 tours/min
Trancheuse 350 triphasée	T4900/350T	0,3	38	710	600	530	Ø 350 mm
Trancheuse 350 monophasée	4900350M	0,3	38	710	600	530	Ø 350 mm