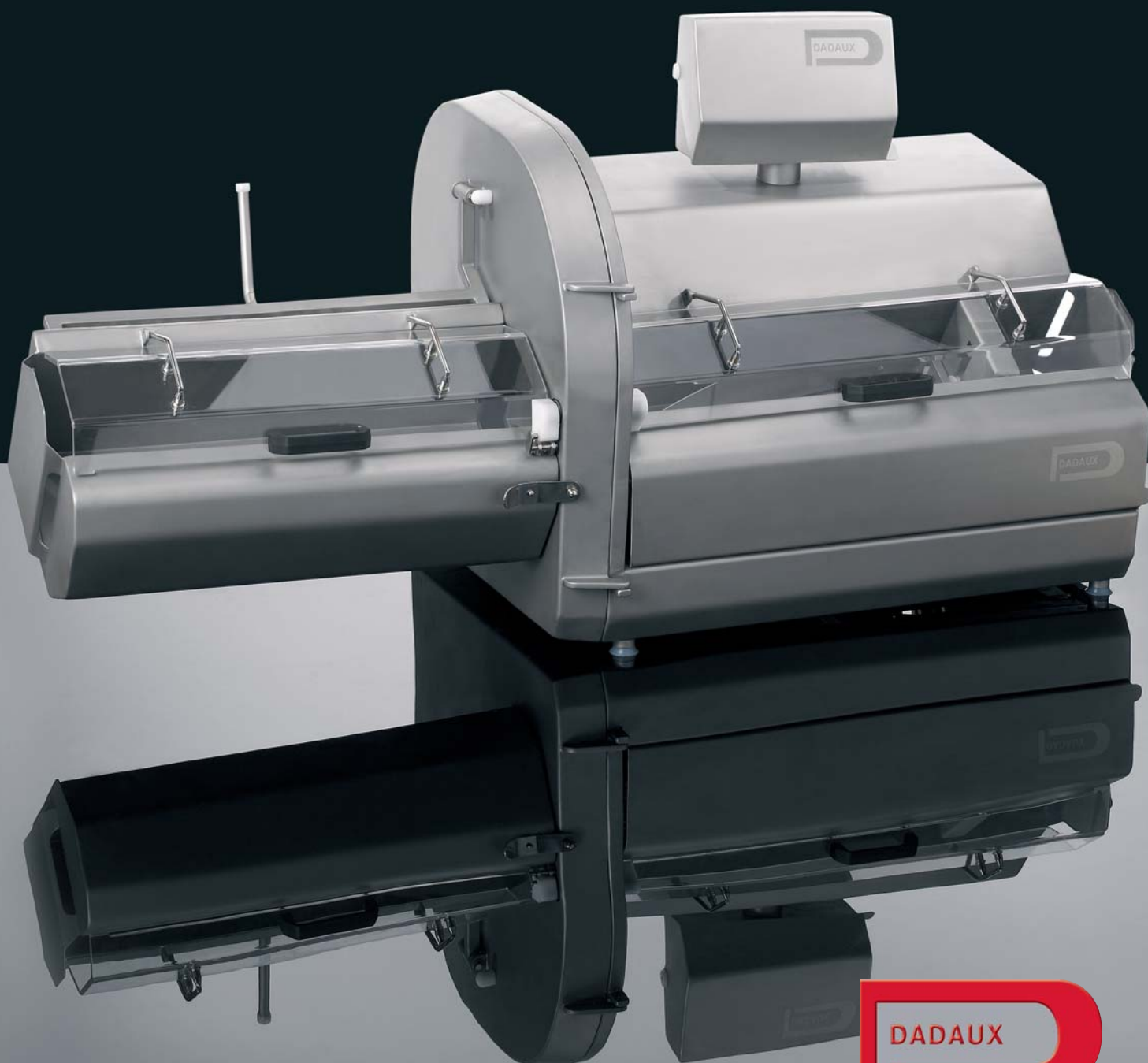


# trancheur SLICO 650

---

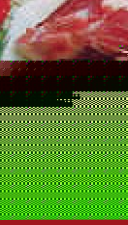


*Encombrement minimum*  
*Carter monobloc*  
*Goulotte de sortie repliable...*



LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE  
THE FOOD PARTNER

# trancheur SLICO 650



## SLICO 650

- Machine idéale pour les ateliers de découpe où la place est limitée ou pour les cuisines collectives
  - Système d'avance électrique garantissant une grande précision surtout dans les faibles épaisseurs
  - Retour automatique du pousse talon
  - Positionnement manuel du pousse talon
  - Elle permet de couper aussi bien la viande avec os (côtes de porc, agneau, veau) que la viande sans os (faux filets, entrecôtes) que la charcuterie et même certains fromages. On peut faire du tranchage très fin comme le carpaccio.
- Ideal machine for cut chops where the place is limited, or for collective kitchen.
  - Electric advance system warranting a great precision in particular with the fine thickness
  - Automatic return of pushing system
  - Manual positioning of pushing system
  - It permits to cut the meat with bones (like chop of pork, lamb, veal), the meat without bones (sirloin, entrecôtes), the delicatessen and some cheese. Really fine cutting like carpaccio can be realized.

	<b>Magasin de chargement</b> Loading magazine	<b>Puissance</b> Power	<b>Encombrement</b> Overall dimensions	<b>Poids</b> Weight	<b>Cadence</b> Speed
SLICO 650	175 x 200 x 670	Couteau : 2 CV Blade : 2 CV Avance : 3/4 CV Advance : 3/4 CV	1588 x 680 x 732 Replié - Folded back door : 960 x 680 x 1097	290 Kg	160 coupes par min cuts/min



### Coffret protégé

Protection of panel



### Couteau lisse ou semi cranté

Smooth and semi sawtoothed knives



### Contre couteau démontable

Demountable counter knife



### Slico 650 en position de nettoyage avec protection panneau et porte devant ouverte

Open machine for the cleaning