

PÉNURIE DE BOUCHERS : LA SOLUTION QUATTRO SLICER

Le trancheur à lames circulaires pour viandes et produits sans os

JV La Française International vous accompagne au quotidien depuis plus de 30 ans. Nous vous apportons les solutions les plus adaptées à vos besoins en matériels.

VOS AVANTAGES :

- **Retour sur investissement : Extrêmement rapide.**
 - **Rendement matière.** la précision de coupe optimise chaque muscle
 - **Main d'œuvre.** Un muscle est tranché en 3 secondes !
- **Qualité de coupe : Incomparable.**
 - **Tranchage parfait**, à température de chambre froide, sans raidissement ni croûtage.
 - Toutes les tranches ont la **même épaisseur.**
 - Chaque tranche est **parfaitement régulière.**
- **Ergonomie : Simple et sûre.**
 - **Aucun réglage** si ce n'est la sélection de l'épaisseur parmi les 4 jeux de coupe (au choix dans notre gamme : 8, 12, 16, 24, 32, 36 et 40 mm, voire plus sur demande).
 - **Prise en main simple et immédiate**, même par un non professionnel.
 - **Aucune manipulation d'outils tranchants.**
- **Hygiène : Parfaite.**
 - Exécution en **acier inoxydable.**
 - Capots **mobiles.**
 - Compatible avec un **nettoyage à haute pression.**
 - Installation électrique et électronique **protégée.**
 - **Nettoyage automatique** en option.
- **Maintenance : Réduite.**
 - **Affûtages très espacés.**
 - **Entretien minimum.**
 - Contrat de maintenance forfaitaire en option.



QUATTRO SLICER



Le trancheur à lames circulaires QUATTRO SLICER :
la solution idéale pour votre rayon boucherie.

Sa haute qualité de coupe et sa capacité de production record garantissent sa rentabilité immédiate.

Le QUATTRO SLICER est également l'outil de tranchage idéal du rayon poissonnerie.

SES POINTS FORTS :

- ✓ **Jusqu'à 4 jeux de coupe** au choix de 8 à 50 mm d'espacement entre les lames.
- ✓ **Une coupe parfaite**, sans raidissement ni croûtage. Epaisseur constante entre chaque tranche et sur toute la surface de chacune d'entre elles.
- ✓ **Le plus grand débit de tranchage** du marché : un carré de faux-filet tranché en 3 secondes.
- ✓ **Une utilisation ergonomique et facile**, sans formation particulière.

Votre viande traitée avec le plus grand soin

Le jeu d'entraînement de la viande vers l'arbre de coupe est le point déterminant de la qualité de coupe du QUATTRO SLICER. Le tapis d'amenée conduit le produit vers un rouleau d'entraînement en acier inoxydable. Les lames du jeu de coupe viennent s'y imbriquer. Le ratio de vitesse entre ces 3 éléments garantit la perfection des tranches et le respect du produit.

La faible usure des lames réduit les frais d'entretien (entre 500 et 1.000 tonnes de viandes peuvent être tranchées entre deux aiguisages des lames). Le changement de l'épaisseur de coupe s'effectue automatiquement en quelques secondes par simple pression sur le bouton choisi.



JV La Française International

ZA La Jossière

61100 FLERS

Tél. 02 33 30 41 44 / Fax 02 33 38 13 54

contact@jvlafrancaise.fr

www.jvlafrancaise.com

Linked in
viadeo

Suivez-nous !



Scannez ce QR Code afin
d'en apprendre plus sur le
QUATTRO SLICER !