Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Trancheur de viande - lame Ø22 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 478 x 404 x 350
- Puissance (kW) : 0.12
- Poids (kg) : 14.1
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier revêtu/Aluminium

Description

Couper des tranches droites et fines est difficile si vous devez le faire à la main. Grâce à cette trancheuse à viande électrique professionnelle, vous pouvez couper non seulement des tranches de viande parfaitement uniformes, mais aussi d'autres aliments. La lame fournie avec l'appareil est conçue pour trancher uniquement de la viande. Toutefois, si vous souhaitez trancher d'autres aliments, nous proposons des accessoires supplémentaires tels qu'une lame téflonnée pour trancher le fromage et une lame dentelée pour couper le pain. La découpe avec cet appareil de cuisine polyvalent se fait en douceur et en silence. La lame en acier inoxydable trempé a un diamètre de 22 cm et vous pouvez régler l'épaisseur de coupe entre 1 et 12 mm par tranche. Ainsi, les tranches de saucisse, de jambon, de salami ou d'autres types de viande sont toujours coupées à la même épaisseur.

Trancher la viande en toute sécurité

Cette trancheuse à viande robuste permet de trancher très rapidement, mais aussi en toute sécurité. Grâce à sa conception, les mains sont tenues à l'écart de la lame. Le moteur est également doté d'une fonction de sécurité intégrée. Grâce à la disposition angulaire de la lame, celle-ci coupe rapidement et en douceur. En outre, le cutter est équipé d'un dispositif d'affûtage de la lame. L'affûtage régulier de la lame améliore également la sécurité lors de la coupe. En tournant l'accessoire, la lame passe devant les pierres d'affûtage. Après l'affûtage, nettoyez bien la trancheuse pour éviter que les fines particules des pierres

Caractéristiques

Poids (en kg)	14.1
Référence constructeur	09300490
Entraînement	Par courroie
Diamètre lame	220
Modèle de trancheur	Gravité
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.12
Dimensions extérieures (en mm)	478 x 404 x 350
voltage	230V
dimensions	478 x 404 x 350

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
d'affûtage ne pénètrent dans les aliments. **Facile à utiliser** L'interrupteur marche/arrêt se trouve sur le côté de la trancheuse. Vous pouvez manipuler la poignée d'une seule main afin d'attraper la viande avec l'autre main. Pour une bonne hygiène, portez toujours des gants pour couper. Le coupe-viande doit être nettoyé et désinfecté après chaque utilisation. Débranchez la planche à découper et lavez-la, ainsi que la lame, dans de l'eau savonneuse additionnée d'un détergent doux. Nettoyez le boîtier avec une éponge humide et du détergent. Rincez ensuite le tout à l'eau et laissez-le sécher avant de le réutiliser. Grâce aux quatre pieds en caoutchouc, la trancheuse reste bien en place pendant l'utilisation. Caractéristiques • Construction robuste en aluminium • Lame creuse en acier inoxydable trempé • Comprend un accessoire pour l'affûtage • Disposition inclinée pour faciliter la coupe • Convient pour le fromage avec la lame en téflon en option • Dispositif de sécurité intégré au moteur Caractéristiques du produit • Poids net : 14,1 kg • Dimensions : B47,8 x D40,4 x H35cm B47,8 x D40,4 x H35cm • Dimensions de la glissière : B18 x D23cm • Hauteur de coupe maximale : 17cm • Épaisseur de coupe réglable de 1 à 12 mm • Vitesse de rotation de la lame : 300 RPM • Diamètre de la lame : Ø 22cm • 230V/50Hz/1Phase 120W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 478 x 404 x 350 • Puissance (kW) : 0.12 • Poids (kg) : 14.1 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier revêtu/Aluminium	