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

Trancheur de viande - lame Ø30 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 576 x 466 x 426
- Puissance (kW) : 0.25
- Poids (kg) : 24.3
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier revêtu/Aluminium

Description

Trancher la viande à la main prend beaucoup de temps. Il est également difficile de couper manuellement des tranches très fines et droites ayant toutes la même épaisseur. Cette trancheuse à viande professionnelle est un atout pour toutes les cuisines de restauration. Grâce à la lame en acier inoxydable trempé d'un diamètre de 30 cm, vous pouvez facilement couper des tranches parfaites de viande ou d'autres produits. La lame livrée avec l'appareil sert uniquement à trancher de la viande. Si vous souhaitez trancher d'autres aliments, nous vous proposons des accessoires supplémentaires tels qu'une lame téflonnée pour trancher le fromage et une lame dentelée pour couper le pain. Cette trancheuse à viande est non seulement polyvalente, mais aussi très silencieuse, ce qui vous permet de l'utiliser dans la même pièce que celle où vous recevez vos clients.

Dispositif de broyage inclus

Chaque type de viande n'étant pas coupé à la même épaisseur, vous pouvez facilement régler l'épaisseur de coupe à l'aide d'un bouton convivial. Choisissez une épaisseur comprise entre 1 et 12 mm. Dans toute cuisine professionnelle, la sécurité est importante. Lors de l'utilisation de la trancheuse, vous constaterez que vos mains ne s'approchent jamais de la lame. De plus, le moteur est équipé d'une sécurité intégrée. En outre, la trancheuse est livrée avec un accessoire pour l'affûtage. Une lame bien affûtée augmente également la sécurité. Après l'affûtage, la machine à découper doit toujours être nettoyée afin d'éviter que de fines

Caractéristiques

Poids (en kg)	24.3
Référence constructeur	09300500
Entraînement	Par courroie
Diamètre lame	300
Modèle de trancheur	Gravité
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.25
Dimensions extérieures (en mm)	576 x 466 x 426
voltage	230V
dimensions	576 x 466 x 426

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
particules provenant des pierres d'affûtage ne restent et ne se retrouvent dans les aliments. **Facile à nettoyer** La trancheuse doit être nettoyée non seulement après l'affûtage, mais aussi après chaque utilisation. La planche à découper et la lame étant amovibles, vous pouvez facilement les tremper dans de l'eau savonneuse additionnée d'un peu de détergent. Le boîtier de la trancheuse à viande se nettoie facilement à l'aide d'une éponge humide. Avant de réutiliser la trancheuse, rincez tout et laissez sécher. La trancheuse est également équipée de quatre pieds en caoutchouc pour que la machine reste stable et 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 : 24,3 kg • Dimensions : 57,6 x 46,6 x 42,6 cm : L57,6 x D46,6 x H42,6cm • Dimensions de la glissière : L20 x P27,5cm • Hauteur de coupe maximale : 21cm • Épaisseur de coupe réglable de 1 à 12 mm • Vitesse de rotation de la lame : 265 RPM • Diamètre de la lame : Ø 30cm • 230V/50Hz/1Phase 250W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 576 x 466 x 426 • Puissance (kW) : 0.25 • Poids (kg) : 24.3 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier revêtu/Aluminium	