

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Scie à os - 165 cm de longueur de scie - électrique - avec poussoir à viande

Maxima



Description	Caractéristiques
Découper de la viande et des aliments surgelés peut être une tâche difficile. En investissant dans une scie à os électrique professionnelle, vous pouvez faciliter vos tâches de transformation de la viande pour vous et vos employés. Cette scie à os permet de couper rapidement et en toute sécurité les os, la viande et d'autres produits bruts. Cet appareil de cuisine est indispensable dans une boucherie, mais aussi dans de nombreuses autres entreprises de restauration. Facile à utiliser Bien que cette scie soit assez compacte, elle est bien adaptée à un usage professionnel. Elle dispose d'une lame de scie de 165 cm de long qui permet de couper des tranches de 0 à 160 mm d'épaisseur. Elle est également très facile à utiliser et ne possède qu'un seul bouton Marche/Arrêt. Grâce au moteur de haute qualité, vous pouvez utiliser cette scie à os facilement, sans devoir faire de pause. Vous pouvez également régler la tension de la lame de scie. Le boîtier de la scie à os est en fonte d'aluminium avec peinture. Cette scie à os dispose également d'une table spacieuse avec une plaque d'étalonnage et un poussoir à viande pour faciliter l'utilisation. Nettoyage Avec une scie à os, vous travaillez régulièrement avec de la viande crue. C'est pourquoi vous devez nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Commencez par éteindre la machine et débranchez-la.	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
Toutes les pièces détachées, telles que la scie à ruban et le poussoir à viande, doivent être nettoyées à l'aide d'une brosse et d'eau chaude savonneuse. Rincez le tout à l'eau et laissez les pièces sécher à l'air libre. Le boîtier de la scie à os peut être nettoyé avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs. Caractéristiques • Facile à utiliser grâce à un bouton marche/arrêt • Moteur robuste de haute qualité pour une utilisation continue • Boîtier en aluminium anodisé • Équipé d'une table spacieuse avec une plaque de calibrage et un poussoir à viande • La tension de la lame de scie est réglable • Facile à ouvrir et à nettoyer Caractéristiques du produit • Poids net : 42 kg • Dimensions de la table : L50,5 x P41,5cm • Dimensions de la machine : L51,5 x P50,5 x H92cm • Largeur de la scie : 16mm • Epaisseur de la scie : 0,5mm • Diamètre de la roue d'entraînement : 21cm • 230V / 50Hz / 1 Phase 750W	