

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Scie à os - 204 cm de longueur de scie - électrique - avec poussoir à viande

Maxima



Description	Caractéristiques
La manipulation de la viande n'est pas toujours facile, surtout lorsqu'il faut couper des os ou des produits congelés. Cette scie à os électrique d'une longueur de 204 cm est un atout précieux pour toute cuisine. Elle permet de découper rapidement et en toute sécurité toutes sortes d'aliments, ce qui la rend idéale pour les boucheries et les cuisines professionnelles. Cette scie à os robuste permet de couper des tranches d'une épaisseur comprise entre 0 et 200 mm. Équipée d'un poussoir à viande Cette scie à os puissante est très robuste et durable. L'utilisation est facile, grâce au bouton unique On/Off et à l'arrêt d'urgence. L'utilisation de cet appareil est très simple. Réglez la hauteur de la scie à la hauteur de la viande à couper, puis déterminez l'épaisseur à couper. Poussez le levier vers le haut, placez la viande sur la table et ramenez le levier vers le bas. Le bouton On permet d'allumer la scie à os et, à l'aide du poussoir à viande, de pousser la viande le long de la scie pour couper les tranches. La scie à os peut être utilisée en continu sans s'arrêter, grâce à son moteur de haute qualité. La scie à os est livrée avec une table comprenant une plaque de calibrage et un poussoir à viande. Facile à nettoyer Le nettoyage de la scie à os est facile grâce aux surfaces en acier inoxydable. Il est donc très facile d'essuyer la machine et de s'assurer qu'elle est prête pour la prochaine utilisation. Tout	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'abord, éteignez l'appareil et débranchez-le. Retirez la lame de scie et le poussoir à viande de l'appareil et nettoyez-les à l'aide d'une brosse et d'eau chaude savonneuse. Rincez bien le tout et laissez sécher à l'air libre. L'extérieur de la scie à os peut être nettoyé avec un chiffon humide. Caractéristiques • Facile à utiliser grâce à un bouton marche/arrêt • Moteur robuste de haute qualité pour une utilisation continue • Boîtier en aluminium anodisé • Équipée d'une table spacieuse avec une plaque d'étalement 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 : 64 kg • Dimensions de la table : L59 x P48cm • Dimensions de la machine : L62 x P59 x H113cm • Largeur de la scie : 19mm • Scie d'épaisseur : 0,5mm • Diamètre de la roue motrice : 210mm • 230V / 50Hz / 1 Phase 1100W	