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

Couteau de kebab - 0-8 mm d'épaisseur - électrique - lame de rechange et le taille-creux de rechange

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 15 x 11 x 190
- Puissance (kW) : 0.08
- Poids (kg) : 1.4
- Alimentation : 230V

Description

Les sandwichs kebab ou les plats shawarma les plus délicieux sont servis avec de la viande bien coupée. Ce couteau à kebab professionnel coupe en douceur tous les types de viande. Il est idéal pour un usage quotidien intensif dans les cuisines de restauration pour la découpe de döner kebab, de shawarma et de gyros. La lame en acier inoxydable a un diamètre de 10 cm et peut fonctionner jusqu'à 2600 tours/minute, ce qui vous permet de couper facilement 60 kg de viande par heure. Le couteau à kebab est livré avec une lame supplémentaire. Vous recevrez également une pierre à aiguiser pratique pour aiguiser régulièrement le couteau.

Équipé d'un cordon extra-long

Que vous souhaitiez des tranches de viande fines ou plus épaisses, il vous suffit de régler l'épaisseur de coupe de 0 à 8 mm. Lorsque l'on travaille dans la cuisine avec des appareils de cuisine, en particulier des trancheurs, la sécurité est très importante. Le couteau est protégé par une grille en acier inoxydable. En outre, le couteau est doté d'une poignée antidérapante afin qu'il ne puisse pas glisser accidentellement de votre main. En outre, le couteau est protégé contre les surcharges et s'éteint automatiquement. Ce couteau à kebab professionnel est équipé d'un cordon extra-long de 3 mètres, ce qui vous laisse toute latitude pour vous déplacer sur le gril à döner kebab.

Caractéristiques

Poids (en kg)	1.4
Référence constructeur	09370175
Hauteur (mm)	190
Profondeur (mm)	11
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.08
Dimensions extérieures (en mm)	15 x 11 x 190
voltage	230V
dimensions	15 x 11 x 190

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
Facile à nettoyer Tout comme le gril à döner kebab, le couteau à döner kebab électrique doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation, avant de couper de la nouvelle viande. Le nettoyage du couteau à kebab est très simple. Débranchez le couteau à kebab et retirez les parties qui entrent en contact avec la viande. Utilisez un détergent doux, de l'eau chaude et un chiffon doux pour nettoyer les pièces. La poignée et les autres parties sont également faciles à nettoyer, grâce à leurs surfaces lisses. Caractéristiques • Boîtier en plastique avec poignée antidérapante • Épaisseur de coupe facilement réglable de 0 à 8 mm • Bouton marche et arrêt bien protégé • Campagne de protection en acier inoxydable sur le couteau • Protégé contre les surcharges • Équipé d'un bouton de réinitialisation Caractéristiques du produit • Poids net : 1,4 kg • Capacité de production : 60kg/h • Dimensions : B15 x P11 x H19cm B15 x D11 x H19cm • Diamètre du couteau : 10cm • Vitesse de rotation : 2600RPM • 230V/50Hz/1Phase 80W Inclus dans le prix • Une lame de rechange • Pierre à aiguiser pratique **Autres informations** • Dimensions (mm) : 15 x 11 x 190 • Puissance (kW) : 0.08 • Poids (kg) : 1.4 • Alimentation : 230V	