Trancheuse manuelle, lame ø 300 mm



Codes produits :

Référence : FEB0030

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84385000
Hauteur mm: 590
Largeur (mm): 425
Profondeur (mm): 855
Taille & Capacité: ø 300 mm
Alimentation: Neutre
Poids kg: 60
Entrainement: Pignon
Diamètre de la lame (mm): 300mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Epaisseur de coupe (mm): 300
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

La trancheuse à jambon, un outil indispensable dans les charcuteries, les traiteurs et la restauration, permet de découper précisément jambons et saucissons en tranches.

Points Forts

- **Diamètre de lame adapté à l'utilisation**
- **Simplicité du démontage pour l'entretien**
- **Sécurité renforcée lors du maniement**
- **Capacité à répondre au volume d'activité**
- **Souplesse d'ajustement de l'épaisseur de tranche**

Trancheuse manuelle professionnelle

Trancheuse manuelle avec lame en acier spécial. Appareil à trancher avec épaisseur de coupe réglable et variable. Avec affûteur à lame intégré. La trancheuse professionnelle manuelle offre une utilisation particulièrement aisée et intuitive. Elle est équipée d'un plateau destiné à faciliter la pose d'un jambon par exemple.

Trancheuse manuelle pour restaurateurs Trancheur professionnel

- **Union parfaite entre élégance classique et caractère moderne**
- **Infusion unique de style et ergonomie, du pratique et du bon goût, du fonctionnel et de l'exclusif**
- **Une poésie de lignes, lumières, couleurs et mécanique, la plus pure, simple, fonctionnelle**
- **Un vrai rêve! Construction en fusion de fonte sphéroïdale émaillée**
- **Particuliers en aluminium anodisé argent**
- **Bras bloque produit monobloc avec presse viande démontable en acier inox**
- **Chariot démontable pour le nettoyage.Trancheur professionnel**