

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE À GRAVITÉ 300 MM



Que ce soit pour les petits commerces, les bars ou les restaurants, la trancheuse WE permet de découper tout type de produit (charcuterie, pains, fruits, légumes, fromages pâte dure...)

Cet élégant modèle rouge, grâce à son faible encombrement, pourra être facilement installé sur un bar pour une découpe devant les clients.

Construite en aluminium coulé, ce modèle est robuste.

Elle est peinte dans le respect des normes MOCA (normes pour les matériaux en contact avec les aliments).

Les trancheuses électriques à gravité sont disponibles en gris et en rouge.

Elle dispose d'un affûteur incorporé qui garantit toujours l'inclinaison parfaite pour un aiguisage optimal.

La poignée permet une ouverture précise de la voile de 0 à 16 mm.
CE Professionnel avec auto-maintien

Poignée de démontage du chariot pour faciliter le nettoyage.

Caractéristiques techniques

Référence	WEG300R
Diamètre lame	300 mm
Moteur	monophasé 370 W
RPM	300
Épaisseur de coupe	0-16
Surface de coupe L x H (mm)	260 x 220
Dimensions (mm)	770 x 540 x 465
Poids	30 kg

DISTRIBUTEUR WISMER

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES

contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71

wismer.fr