

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE VERTICALE 300 MM



Faite en aluminium coulé, elle est robuste. Elle est peinte dans le respect des normes MOCA (normes pour les matériaux en contact avec les aliments).

Les trancheuses électriques verticales sont disponibles en gris et en rouge. Elle dispose d'un affûteur incorporé à retourner lors de son utilisation, il garantit toujours l'inclinaison parfaite pour un aiguisage optimal.

Cette élégante trancheuse rouge est parfaite pour les bars et restaurants qui souhaitent créer une animation et réaliser des planches de charcuterie devant les clients.

La découpe verticale est idéale pour la charcuterie car elle permet de découper ainsi de fines tranches régulières, et réaliser des chiffonnades.

La coupe est régulière, grâce au réglage d'épaisseur sur base décimale, elle peut varier de 0 à 16 mm.

La circulation du plateau monté sur roulements lui confère un mouvement exceptionnellement permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, des viandes, des poissons, etc.

Elle est équipée d'un affûteur incorporé fixe et d'un moteur ventilé, dispose du CE Professionnel et d'un auto-maintien.

Poignée de démontage du chariot pour faciliter le nettoyage.

Caractéristiques techniques

Référence	WEV300R
Diamètre lame	300mm
Moteur	Moteur
RPM	300
Épaisseur de coupe	0-14
Surface de coupe L x H (mm)	260x220
Dimensions (mm)	700 (L) x 500 (H) x 530 (P)
Poids	32kg

DISTRIBUTEUR WISMER

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES

contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71

wismer.fr