

TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE VERTICALE 350 MM



La trancheuse électrique Wismer à lame verticale La circulation du plateau monté sur roulements lui est idéale pour la découpe de la charcuterie, c'est confère un mouvement exceptionnellement fluide un modèle qui permet de produire des tranches permettant ainsi de couper des saucissons fines et régulières, et peut donc réaliser aussi des volumineux, des rôtis, des fromages, des viandes, des chiffonnades. poissons...

Elle est la garantie d'une coupe précise , grâce à Elle est équipée d'un affuteur incorporé fixe et d'un son réglage d'épaisseur sur base décimale, elle peut moteur ventilé, dispose du CE Professionnel et d'un auto-varier de 0 à 16 mm. maintien.

Poignée de démontage du chariot pour faciliter le nettoyage.

Faite en aluminium coulé, elle est robuste. Le plateau se décroche pour une plus grande facilité de nettoyage.

Les trancheuses électriques verticales 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.

Caractéristiques techniques

Référence	WEV350G
Diamètre lame	350mm
Moteur	monophasé 245 W
RPM	260
Epaisseur de coupe	0-16
Surface de coupe (mm)	300 x 265
Dimensions (mm)	920 x 650 x 660
Poids	46.5 kg

DISTRIBUTEUR WISMER

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES

contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71

wismer.fr