

Trancheuse manuelle 300 mm



Disponible en :  Rouge  Noir  Crème

La trancheuse manuelle emblématique Wismer en 300 mm est à la fois un bel objet mais aussi un outil indispensable pour élaborer de magnifiques préparations à base de charcuterie (chiffonnades, planches...) en un tour de manivelle !

Ce modèle a été particulièrement pensé pour les demi-jambons et les épaules. Il correspond parfaitement aux restaurants traditionnels ou aux bistrot.

Un produit extrêmement rentable et rapidement amorti :

Avec peu de poids de matière première, vous allez réaliser une assiette très appétissante et gourmande.

Votre machine est rentabilisée dès le 12^{ème} jambon (Variable en fonction du prix au kg du jambon)

LES AVANTAGES :

- Régularité de la coupe
- Réglage de l'épaisseur au 10^{ème} de mm
- Affuteur réversible intégré
- Lame concave pour réaliser des chiffonnades incroyablement fines sans que la charcuterie ne chauffe pour en conserver tout le goût
- Nettoyage facile

Trancheuse manuelle 300 mm

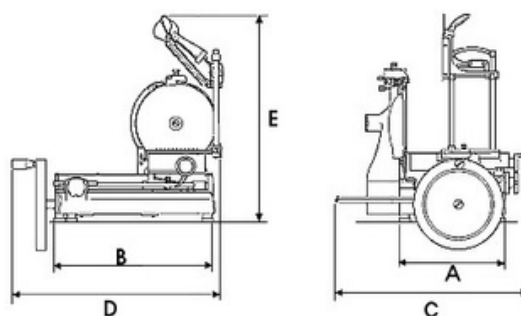


Caractéristiques techniques

Dimensions :	300mm
Epaisseur tranche :	0/2mm
Capacité coupe maxi :	230x190(LxH) mm
Poids :	45,5kg

Dimensions

A (mm)	280
B (mm)	380
C (mm)	570
D (mm)	710
E (mm)	540



DISTRIBUTEUR WISMER

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES

contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71

wismer.fr