

Trancheuse manuelle 350 mm



Disponible en :  Rouge  Noir  Crème

La trancheuse manuelle 350mm de diamètre est à la fois un ravissement pour les yeux mais aussi un outil indispensable pour élaborer toutes sortes de préparations à base de charcuterie (chiffonnades, planches...) en un tour de manivelle !

Ces modèles sont spécialement recommandés pour ceux qui veulent trancher des jambons entiers ou des grosses pièces telles que la mortadelle. Elles répondent parfaitement aux besoins des restaurants italiens ou des épicereries fines.

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 20-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 350 mm

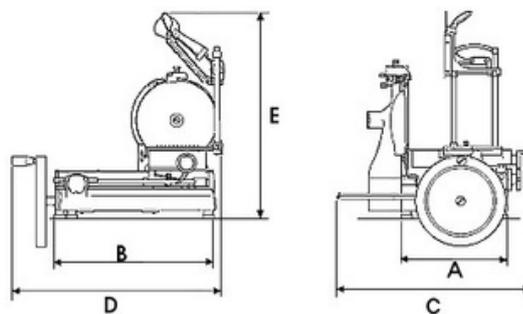


Caractéristiques techniques

Dimensions :	350mm
Epaisseur tranche :	0/2,5mm
Capacité coupe maxi :	270x240(LxH) mm
Poids :	81kg

Dimensions

A (mm)	370
B (mm)	630
C (mm)	705
D (mm)	840
E (mm)	620



DISTRIBUTEUR WISMER

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES

contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71

wismer.fr