TRANCHEUSE PRO - réf. KCP-TR250N

KitchenChef PROFESSIONAL

EXCLUSIVITÉ SYSTÈME BREVETÉ

Afin de faciliter le nettoyage, le chariot se déboite

NETTOYAGE AISE: en positionnant la molette de réglage de l'épaisseur de coupe sur "0", le chariot se déboite vers l'avant et libère ainsi suffisamment d'espace pour nettoyer l'appareil. Par ailleurs, la lame de coupe est également espacée du corps de l'appareil

INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: **140W** (230 volts ~ 50 Htz)
- Poids de l'appareil seul: 12,1kg (emballé: kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H36,5 x l48x P36,3
- Dimensions du conditionnement (cm): H39xL53xP39
- 16 appareils/palette H185 – poids palette: kg

- Corps en fonte d'aluminium laqué en noir avec un plateau en aluminium anodisé
- **lame de 25cm acier inoxydable trempé haute qualité avec protection intégrale** avec **aiguiseur intégré.**
- **Large plateau** facilitant le positionnement d'un gros jambon. **Tout est prévu pour vous simplifier l'utilisation**: **bras articulé** double picots en aluminium, **bouton gradué** pour régler l'épaisseur de coupe jusqu'à 15 mm
- Longueur de coupe : 23cm – hauteur de coupe 18,5 cm) et course chariot de 25,5 cm (facilement démontable) incliné sur 2 plans.
- 4 pieds antidérapants.