

TRANCHEUSE PRO - réf. KCP-TR250N



KitchenChef
PROFESSIONAL



EXCLUSIVITÉ
SYSTÈME
BREVETÉ

Afin de faciliter le nettoyage,
le chariot se déboîte



NETTOYAGE AISE: en positionnant la molette de réglage de l'épaisseur de coupe sur "0", le chariot se déboîte 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 L48 x P36,3
- Dimensions du conditionnement (cm): H39 x L53 x P39
- 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 aiguiser 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**
- Course du chariot 25cm – hauteur de coupe 20 cm) et course chariot 20 x 21 cm (facilement démontable) incliné sur 2 plans.
- 4 pieds antidérapants.