

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE - réf. KCP-TR200R



Aigiseur de lame amovible intégré pour un meilleur résultat de coupe. 2 meules à aiguiser (une devant et une derrière la lame)

- Cette **trancheuse de qualité semi-professionnelle** est idéale pour toutes vos découpes de charcuterie, fromage et légumes durs.
- Corps en fonte d'aluminium laqué en rouge, plateau en aluminium anodisé
- Grâce à son **moteur professionnel asynchrone** d'une puissance de **110**, puissance, rapidité et silence sont au rendez-vous !
- **lame de 19,5cm acier inoxydable trempé haute qualité avec protection intégrale** et **corps en fonte d'aluminium**.
- **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 : 18cm – hauteur de coupe 14 cm) et large **chariot de 18 x 15,5 cm** (facilement démontable) incliné sur 2 plans.
- 4 pieds antidérapants.

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Puissance: **110W** (230 volts ~ 50 Htz)
- Poids de l'appareil seul: 9,7kg (emballé: 11,2kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H32 xL44x P32