



**WismeR**

Une Trancheuse personnalisable

*La trancheuse manuelle Wismar est construite dans le respect des traditions artisanales. Elle est assemblée à la main, faisant de chaque modèle une pièce unique.*

Fabriquée dans des métaux nobles comme l'acier, la fonte et l'aluminium, et grâce à sa peinture émaillée ayant subi un traitement de cuisson au four, la trancheuse gardera longtemps son aspect originel.

Cette belle version créée pour le XXIème siècle est recommandée pour les hôtels, les restaurants et les commerces qui souhaitent allier rendement et raffinement.

Entièrement manuelle, elle accompagnera les bars et restaurants lors de leurs animations à l'intérieur comme à l'extérieur.

La trancheuse manuelle Wismar est personnalisable.

Elle existe en rouge, en noir, en beige, en blanc, et en plus de 150 autres couleurs sur demande.

Nous pouvons créer des trancheuses aux couleurs de chaque établissement.

Il est également possible de personnaliser sa trancheuse avec en plus de la couleur, le logo de l'entreprise, différents volants (plein, à fleur, avec une flasque), des liserés de différentes couleurs, des décorations sur le pied, etc.



WMN250



WM250OR



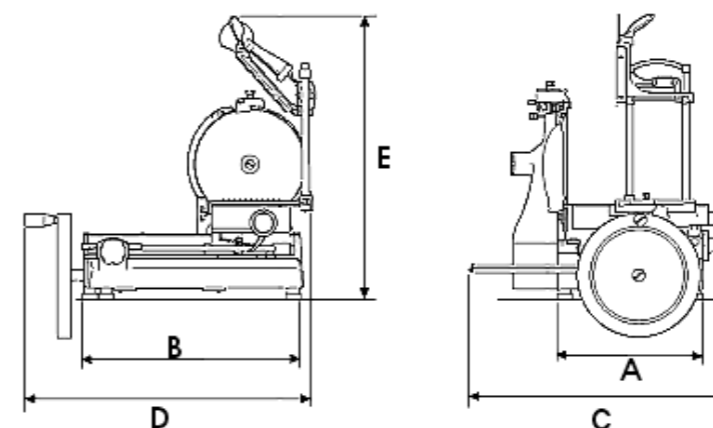
WM250NMat

# Trancheuses Manuelles Wismar

## NOS DIFFÉRENTS MODÈLES

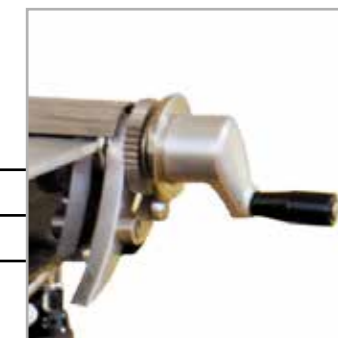
**WM 250 | WM 300 | WM 350 | WM 370**

| Modèle                       | WM250   | WM300   | WM350   | WM370   |
|------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Diamètre lame (mm)           | 250     | 300     | 350     | 370     |
| Épaisseur tranche (mm)       | 0 / 2   | 0 / 2   | 0 / 2.5 | 0 / 2.5 |
| Capacité de coupe maxi (LxH) | 185x150 | 230x190 | 270x240 | 270x250 |



| Modèle     | WM250 | WM300 | WM350 | WM370 |
|------------|-------|-------|-------|-------|
| A (mm)     | 290   | 280   | 370   | 400   |
| B (mm)     | 380   | 380   | 630   | 650   |
| C (mm)     | 520   | 570   | 705   | 710   |
| D (mm)     | 680   | 710   | 840   | 870   |
| E (mm)     | 510   | 540   | 620   | 800   |
| Poids (kg) | 33    | 45.5  | 81    | 81    |

- Avance automatique du chariot vers la lame.
- Réglage manuel de l'épaisseur de la coupe permettant un ajustement au 10ème de millimètres (chiffonnades).
- Affûteur de lame réversible intégré à la machine.
- Entièrement démontable, elle est facile et rapide à nettoyer.
- Possibilité de personnalisation sur demande : couleur, logo, décorations, etc.





## Les Options

### PIED DE TRANCHEUSE

| Modèle     | WM250 | WM300 | WM350 | WM370 |
|------------|-------|-------|-------|-------|
| F (mm)     | 375   | 375   | 600   | 600   |
| G (mm)     | 560   | 560   | 730   | 730   |
| H (mm)     | 650   | 650   | 650   | 650   |
| I (mm)     | 800   | 800   | 800   | 800   |
| Poids (kg) | 72    | 72    | 75    | 75    |



### VOLANT À FLEUR



### LISERÉ DORÉ / COULEUR



### PIEDS À ROULETTES



**WMB370**



**WMB300**

## LES AVANTAGES

### ESTHETIQUE

Mise en valeur de l'établissement par une machine haut de gamme de fabrication artisanale. Pour les établissements qui souhaitent allier rendement et raffinement.

### ANIMATION

Mise en place d'une animation originale du point de vente.

### CONVIVIALITE

Création d'un échange entre la personne qui fait fonctionner la machine et le client.

### DECOUPE DE QUALITE

L'action de découpe manuelle permet de contrôler la vitesse de la lame. Ainsi celle-ci tourne moins vite, le jambon ne chauffe pas et il est possible de réaliser de véritables chiffonnades.

### REGULARITE

Son action d'avance mécanique et automatique du plateau vers la lame permet d'obtenir une plus grande régularité dans l'épaisseur de tranche. La forme concave de la lame est conçue pour réaliser des chiffonnades d'une épaisseur inférieure à celle de la lame.

### ECONOMIE

Permet de réaliser des assiettes régulières en termes de poids et de volume. Contrôle parfait du bénéfice réalisé sur la découpe du jambon.

### AMELIORATION

Des qualités gustatives grâce à la finesse des tranches.