

Trancheuses à jambon électriques

À GRAVITÉ

Que ce soit pour les particuliers, les petits commerces, les bars et restaurants ou encore pour les professionnels de la boucherie, la maison Wismer propose une large gamme de trancheuses permettant de répondre aux besoins de chacun.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Trancheuse	195	220	250	300	350	370
Référence	F195	WEG220	WEG250	WEG300	WEG350	WEG370
Diamètre lame	195 mm	220 mm	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Moteur	monophasé 370 W					
RPM	300	300	300	300	260	260
Épaisseur de coupage	0-15	0-15	0-16	0-16	0-16	0-16
Surface de coupage L x H (mm)	140 x 140	190 x 160	220 x 190	220 x 220	310 x 260	300 x 275
Dimensions (mm)	255 x 345 x 315	280 x 415 x 340	290 x 440 x 370	340 x 465 x 440	415 x 580 x 480	415 x 580 x 480
Poids	10 kg	13.50 kg	15.50 kg	23 kg	36 kg	37 kg

Wismer



POLYVALENCE

Très polyvalentes, les trancheuses à gravité permettent de trancher de nombreux aliments. Faites en aluminium coulé, elles sont également robustes. Le plateau se décroche pour une plus grande facilité de nettoyage.

DIVERS CHOIX DE COULEURS

Les trancheuses électriques à gravité sont disponibles en gris et sur demande en rouge, noir et crème.



POUR UTILISATION DOMESTIQUE COMME PROFESSIONNELLE

CE Domestique pour la trancheuse 195mm

CE Professionnel pour les trancheuses 220, 250, 300, 350 et 370 mm, avec auto-maintien



AFFÛTEUR INTÉGRÉ FIXE

Les trancheuses Wismer disposent toutes d'un affûteur incorporé. A retrouver lors de son utilisation, il garantit toujours l'inclinaison parfaite pour un aiguisage optimal.

POIGNÉE DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

La poignée permet une ouverture précise de la voile jusqu'à 16 mm.



Trancheuses à jambon électriques

VERTICALES

La trancheuse électrique Wismer à lame verticale est idéale pour la découpe de la charcuterie, c'est un modèle qui permet de produire des tranches fines et régulières, et peut donc réaliser aussi des chiffonnades.

Très polyvalente, la trancheuse verticale permet de trancher de nombreux aliments. Elle est la garantie d'une coupe régulière, grâce à son réglage d'épaisseur sur base décimale, elle peut varier de 0 à 16mm.

La circulation du plateau monté sur roulements lui confère un mouvement exceptionnellement permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, des viandes, des poissons, etc.

Elle est équipée d'un affuteur incorporé fixe et d'un moteur ventilé, dispose du CE Professionnel et d'un auto-maintien.

Cette trancheuse existe dans les diamètres suivants : 250, 300, 350 et 370 mm.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Trancheuse	250	300	350	370
Référence	WEV250	WEV300	WEV350	WEV370
Diamètre lame	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Moteur	monophasé 370 W	monophasé 370 W	monophasé 370 W	monophasé 370 W
RPM	300	300	260	260
Épaisseur de coupage	0-16	0-16	0-16	0-16
Surface de coupage L x H	260 x 190 mm	260 x 200 mm	300 x 265 mm	290 x 275 mm
Dimensions (mm)	360 x 460 x 500	420 x 530 x 610	530 x 350 x 640	530 x 650 x 640
Poids	24 kg	36 kg	45 kg	46 kg

Wismer



POLYVALENCE

Très polyvalentes, les trancheuses verticales Wismer permettent de trancher de nombreux aliments. Faites en aluminium coulé, elles sont également robustes. Le plateau se décroche pour une plus grande facilité de nettoyage.

DIVERS CHOIX DE COULEURS

Les trancheuses électriques verticales sont disponibles en gris, en rouge, et autre couleur sur demande.

CE PROFESSIONNEL

Elles disposent toutes du CE Professionnel et de l'auto-maintien.

AFFÛTEUR INTÉGRÉ FIXE

Les trancheuses Wismer disposent toutes d'un affuteur incorporé. A retrouver lors de son utilisation, il garantit toujours l'inclinaison parfaite pour un aiguisage optimal.

POIGNÉE DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

La poignée permet une ouverture précise de la voile jusqu'à 16 mm.

