

## Trancheuse Electrique WEG300



Construite en alliage d'aluminium anodisé, cette trancheuse pour les commerces et les restaurants, est un gage de qualité.

Le plateau se décroche pour une plus grande facilité de nettoyage et pour garantir une hygiène absolue.

Elle dispose d'un affûteur intégré. A retourner lors de son utilisation, il garantit toujours l'inclinaison parfaite pour un aiguisage optimal.

L'épaisseur des tranches est établie par un régulateur très sensible sur base décimale et peut varier de 0 à 16 mm.

Simple à monter, l'affûteur aide l'utilisateur à maintenir un tranchant parfait. Le glissement du plateau monté sur des paliers a un mouvement exceptionnellement coulant permettant ainsi de couper des saucissons volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes, etc.

Elle est disponible également, en option, en couleur rouge, noir ou beige.

CE Professionnel avec auto-maintien.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	WEG300
Diamètre lame	300 mm
Moteur	monophasé 370 W
RPM	300
Épaisseur de coupage	0-16
Surface de coupage L x H (mm)	220 x 220
Dimensions (mm)	340 x 465 x 440
Poids	23 kg
Accessoire inclus	affûteur
Pays de fabrication	Italie
Garantie	2 ans