

FICHE PRODUIT: **TRANCHEUSE PRO** - réf. KCP-TR195R

LA PLUS COMPACTE de
sa catégorie !



INFORMATIONS COMMERCIALES

- 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**.
- **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 : 19cm – hauteur de coupe 14 cm) et large **chariot de 19 x 16 cm** (facilement démontable) incliné sur 1 plan.
- 4 pieds antidérapants.

INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: **110W** (230 volts ~ 50 Htz)
- Poids de l'appareil seul: 8,6kg (emballé: 9,8kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H30,5 x l38,7x P33
- Dimensions du conditionnement (cm): H39xL51xP35
- Gencod: 3485619981952
- Master carton d'une pièce
- 24 appareils/palette H185 – poids palette: 288kg

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

