



Petite et moyenne restauration commerciale

TRANCHEUR Série Bistro

COLOREZ VOS COMPTOIRS!



Coloris de série rouge ou noir



Démontable pour un nettoyage facile



Large choix de configurations et de dimensions





SOLUTION IDÉALE POUR ANIMATION EN SALLE ET CUISINE OUVERTE

UTILISATION

Les trancheurs BISTRO sont conseillés pour la Restauration de comptoir. Esthétiques avec leur coloris rouge ou noir, ils sublimeront votre cuisine! Version 300 avec affûteur couleur.

ERGONOMIE

Leur conception permet un nettoyage facilité grâce à l'espacement entre la lame et la machine.



Modèle 300 BISTRO

Version Rouge

TRANCHEUR DÉCO

Design et compact.

Chassis « déco »

Revêtement en émail pour contact alimentaire. Rouge ou Noir pour un rendu design et esthétique.

Inclinaison lame 25°

Le jambon descend et appuie de son propre poids sans effort.



Modèle 300 BISTRO

Version Noir



Affûteur intégré

Pratique pour une lame toujours performante. En aluminium sur 250. En couleur pour 300.

Chariot porte-produit

Facilement démontable. Coulissement du chariot aisé.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium
- Entraînement par courroie
- Plateau porte-produits démontable
- Affûteur intégré
- Ne convient pas pour gros jambon
- Ne pas laver à grandes eaux
- Monophasé 230 V



Guide produit en option

pour la coupe de saucissons et petites charcuteries Réf. 0669



DÉSIGNATION	COUVERTS	LAME (mm)	COUPE L x H x Ep. (mm)	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	CODE	
							ROUGE	NOIR
250 BISTRO	0 - 80	250	210 x 150 x 13	140	500 x 460 x 365	14	0007R	0007N
300 BISTRO	0 - 200	300	210 x 260 x 12	210	600 x 480 x 420	22	0024L/R	0024L/N



