

Trancheuse à jambon avec lame de 20 cm REBER

Référence : P6UK150300001

Détails

Trancheuse à jambon REBER disposant d'une lame de 20 cm. Destinée aux professionnels souhaitant du matériel robuste et qualitatif pour la découpe de leurs viandes, charcuteries et poissons. De l'éleveur aux professionnels de la viande (bouchers, charcutier et traiteurs), Ukal propose une gamme complète de transformation de la viande à la ferme. Marque Reber de fabrication 100% italienne est gage de qualité. Base en aluminium moulé sous pression vernie avec effet acier. Lame professionnelle en acier trempée et ajustée 20 cm avec anneau fixe de protection. Cloison mobile en fusion d'aluminium avec pointes en acier. Protecteur de lame, plateau et paroi en fusion d'aluminium avec système de nettoyage simple. Arbre porte-lame monté sur palier à double billes. Moteur professionnel aéré puissance 140W. Bouton de sécurité. Réglage épaisseur de coupe de 0 à 16 mm. Aiguiser amovible NON INCLUS disponible sur demande. Caractéristiques techniques : Lame : 20 cm Dimensions LxIxH : 46,5 x 34,5 x 30 cm Poids 10 kg Conseils d'utilisation : Ne pas démonter la lame pour le nettoyage de la trancheuse à jambon. Nettoyer facilement votre matériel avec un chiffon et de l'alcool. Garantie 2 ans sur les produits Reber. Le SAV est géré par notre service dédié.

