

Trancheuse à jambon avec lame de 25 cm et affûteur REBER

Référence : P6UK150300002

Détails

Trancheuse à jambon REBER disposant d'une lame de 25 cm avec affûteur. Destiné 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. Affût fixe. 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 ajusté 25 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 fixe INCLUS Caractéristiques techniques : Dimensions LxHxh : 53 x 48 x 37.5 cm Poids 13 kg Réglage épaisseur de coupe de 0 à 16 mm Aiguiser fixe 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.

