



TRANCHEUR T250

Trancheur spécial charcuterie

Lame inox affûtée de haute qualité **25 cm** pour tous types de charcuterie : jambon cru et cuit, saucisson... mais aussi pour le fromage, le pain, les fruits et les légumes...

Tranche avec précision

L'épaisseur de coupe est réglable jusqu'à **15 mm**.



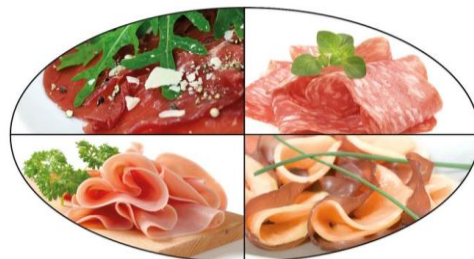
Il a tout d'un professionnel

Moteur professionnel durable et ultra-silencieux.

Double inclinaison : chariot (20°) et plateau (5°) pour un meilleur maintien des grosses pièces.

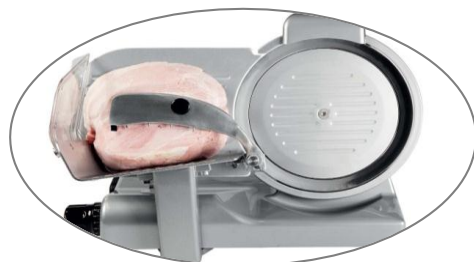
Grand plateau (19 cm) avec bras articulé de type professionnel.

Aiguiser de lame amovible avec rangement dédié.



Matériaux de qualité

Corps et chariot en **métal** et lame en **inox**.
Plateau en **aluminium anodisé**.



Simple à utiliser

Très simple à utiliser : bouton marche/arrêt et bouton de réglage de l'épaisseur de coupe.

Bras articulé double picots pour maintenir les grosses pièces (jambon...) comme les plus petites (saucisson...)

Poussoir et protège-lame **amovibles** pour un nettoyage optimal.



Sécurité

Double protection de la lame.
Pieds anti-dérapants.



magimix®



DESCRIPTIF TECHNIQUE

TRANCHEUR T250

Lame	En acier inoxydable de 25 cm
Epaisseur de coupe	Réglage simple et précis de 0 à 15 mm
Chariot extra-large	Les petites pièces comme les plus grandes jusqu'à 19 cm
Professionnel	Moteur professionnel durable et ultra-silencieux Aiguiser de lame amovible avec rangement dédié Inclinaison du chariot 20° et du plateau 5° pour un meilleur maintien des grosses pièces
Autres caractéristiques	Bras articulé de type professionnel Bouton marche/arrêt Protège-lame (double protection) Pieds anti-dérapants
Certifications	CE
Puissance/ Voltage/ Fréquence	140 W
Consommation en veille	0 W
Longueur cordon	1m20
Matériaux	Lame en inox Corps et chariot en métal (aluminium anodisé)
Garantie	3 ans pièces / 2 ans main d'œuvre
Pays d'origine	Italie

Dim. Produit (HxLxP)	365 x 480 x 363 mm
Dim. Emb. (HxLxP)	383 x 527 x 467 mm
Poids du produit	14 kg
Poids brut	
Poids emballage	
Colisage	1

Code EAN emballage unitaire

■ Réf. 11 656

EAN 3 519280 11656 3



magimix®

