

Trancheuse à Jambon Professionnelle en Aluminium – Épaisseur de Coupe Réglable de 0,2 à 12 mm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence HKN-HM250

Description brève du produit :

Description du produit :

Trancheuse à jambon professionnelle HURAKAN HKN-HM250

La **trancheuse professionnelle HURAKAN HKN-HM250** est conçue pour découper avec précision différents produits carnés en tranches d'épaisseur réglable. Polyvalente, elle convient parfaitement aux boucheries, charcuteries, supermarchés, pizzerias, cantines et établissements de restauration professionnelle.

Dotée d'un **corps en aluminium**, cette trancheuse allie robustesse et praticité pour répondre aux besoins des professionnels de l'alimentation. Son réglage de l'épaisseur de coupe, de **0,2 à 12 mm**, permet d'adapter la découpe aux différents produits et aux préparations souhaitées.

Son **aiguiser intégré** facilite l'entretien du tranchant de la lame et contribue à maintenir une qualité de coupe optimale.

Caractéristiques principales

- **Structure** : corps en aluminium.
- **Épaisseur de coupe réglable** : de 0,2 à 12 mm.
- **Aiguiser intégré** : pour faciliter l'affûtage de la lame.
- **Utilisation** : découpe de produits carnés en tranches régulières.
- **Applications** : boucheries, charcuteries, supermarchés, pizzerias, cantines et cuisines professionnelles.
- **Panneau de contrôle** semi automatique
- **Taille crayon** : Intégré
- **Type de trancheuse** : Gravitationnel
- **Application de trancheuse** : Pour les produits carnés
- **Type de montage** : Comptoir

caractéristiques du produit :

largeur_mm: 400

hauteur_mm: 370

Poids brut [kg]: 17.7

Hauteur brute [mm]: 430

Poids net [kg]: 15.50

Largeur brute [mm]: 480

matériel: Aluminium

Diamètre de la lame [mm]: 250

Épaisseur de la coupe [mm]: 0.2 min - 12 max

Matériau du couverture de la lame: Inox

longueur_mm: 470

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an

Longueur brute [mm]: 580

Puissance (KW): 0.15