PROZON

FICHE TECHNIQUE

TRANCHEUSE À JAMBON PROFESSIONNELLE 19 CM ÉLECTRIQUE
Référence : 09178



RESUME

La trancheuse à jambon professionnelle est un appareil utilisé principalement dans les charcuteries, les boucheries, les restaurants et autres établissements alimentaires pour couper des tranches de jambon et d'autres types de charcuterie de manière uniforme et précise.

Idéale pour une utilisation peu intensive, cet équipement est livré avec deux lames en acier inoxydable résistantes à la corrosion, amovible en acier inoxydable de 190 mm.

Dimensions : 275(H) x 375(L) x 255(P) mm

Puissance : 200W

Les points forts :

- Robuste
- Durable
- Pratique
- Sécurisée



DESCRIPTION

Pourquoi opter pour une trancheuse électrique à jambon ?

La trancheuse à jambon permet de gagner du temps en tranchant rapidement de grandes quantités de viande avec une précision uniforme. Cette efficacité est importante dans les boucheries où le volume de production peut être élevé. La précision de la coupe garantit également une épaisseur régulière des tranches, ce qui est essentiel pour la présentation et la satisfaction des clients.

De plus, elle améliore la sécurité des employés, elle dispose d'un interrupteur de sécurité et de garde-lame, réduisant le risque d'accidents comparé à une coupe manuelle. La facilité de réglage de l'épaisseur des tranches permet de répondre rapidement aux demandes des clients, offrant une flexibilité qui serait difficile à atteindre sans cet équipement.

La trancheuse à jambon robuste est fabriquée en acier inoxydable, ce qui lui confère une durabilité sous une utilisation intensive. Ce matériau facilite le nettoyage, garantissant une hygiène optimale.

Retrouvez notre gamme de rôtissoire poulet professionnel.

Comment utiliser et entretenir la trancheuse ?

Suivez les étapes suivantes pour une utilisation optimale de l'appareil :

1. Branchez l'appareil à une prise secteur.
2. Réglez l'épaisseur voulue en tournant la molette de réglage de l'épaisseur des tranches dans le sens anti-horaire.
3. Placez la viande dans le berceau et calez-la à l’aide de la poignée de manipulation.
4. Allumez l'appareil [I].
5. En tenant les poignées du poussoir et de manipulation, imprimez un mouvement de va-et-vient au chariot, parallèlement à la lame.
6. Après avoir obtenu le nombre de tranches voulu, appuyez sur le bouton Off [O] (Arrêt) de l'appareil.

7. Retirez les tranches de la table de récupération.

Suivez les étapes suivantes pour nettoyer l'appareil :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
2. Eloignez le chariot de la lame.
3. Dévissez le boulon de dépose du couvre-lame.
4. Retirez délicatement le couvre-lame.
5. Fixez l'outil de retrait de la lame en le plaçant sur la lame et en vissant les deux vis dans les trous de la lame prévus à cet effet.
6. Dévissez les trois vis qui retiennent la lame et laissez-la posée sur la trancheuse.
7. Soulevez la lame de la trancheuse, en vous servant des boutons de l'outil de retrait de la lame comme de poignées.
8. Lavez la lame en l'essuyant du centre vers le bord. Ne retirez pas l'outil de retrait de la lame pendant le nettoyage. (Si nécessaire, essuyez le devant de la lame après avoir reposé cette dernière sur la trancheuse.
9. Séchez minutieusement).
10. Remontez la lame et le couvre-lame, en veillant à ce que le boulon de fixation de la lame soit bien serré.

Remarque : Débranchez toujours la trancheuse de viandes de l'alimentation secteur, hors service.

Prozon vous propose également une trancheuse jambon 22, 25 ou 30 cm.

En savoir plus sur la trancheuse à jambon pro :

La trancheuse est équipée de deux lames circulaires en acier inoxydable, une lisse et une dentelée. La taille des lames est de 190 mm de diamètre.

La machine permet de régler l'épaisseur des tranches jusqu'à 15 mm, allant de très fines à plus épaisses, selon les besoins de l'utilisateur.

Elle dispose d'un plateau pour poser le jambon ou autre charcuterie et d'un système de maintien pour assurer une coupe stable et sécurisée.

La trancheuse est équipée d'un moteur de 200W, ce qui permet de trancher rapidement et avec peu d'effort.

Fabriquées en acier inoxydable, la trancheuse est durable et facile à nettoyer.

Ces machines sont à utiliser dans des environnements professionnels où une grande quantité de tranches précises est nécessaire rapidement et efficacement. Elle permet de gagner du temps, mais aussi de standardiser la présentation des produits, ce qui est crucial pour la satisfaction des clients.

Caractéristiques techniques :

Dimensions : 275(H) x 375(L) x 255(P) mm
Puissance : 200W. 0.65A
Alimentation : 230V
Poids : 4,1 kg
Prise : Oui
Matière des lames : Acier inoxydable résistant à la corrosion
Pieds : Ventousés pour la stabilité
Épaisseur de tranche : Réglable jusqu'à 15 mm
Accessoires : 2 lames ; 1 lisse, 1 dentelée pour différents styles de coupe
Interrupteur : On/Off

Découvrez toute notre gamme de mobilier pour commerce.