PROZON

FICHE TECHNIQUE

TRANCHEUSE À JAMBON 22, 25, 30 CM ÉLECTRIQUE
Référence : 09365



PREMIUM

RESUME

La trancheuse à jambon en aluminium est idéale pour trancher finement le jambon et d'autres charcuteries de manière professionnelle. Choisissez la taille de lame, 22, 25, ou 30 cm en fonction du type d'usage.

Les lames de 22 cm sont idéales pour un usage peu intensif pour de petits commerces, celles de 25 cm conviennent à des commerces de taille moyenne, et les lames de 30 cm sont destinées à un usage professionnel intensif.

Dimensions :

- 22 cm : 457(H) x 445(L) x 445(P) mm
- 25 cm : 485(H) x 437(L) x 437(P) mm
- 30 cm : 585(H) x 500(L) x 450(P) mm

Les points forts :

- Robuste
- Sécurisée
- Pratique



DECLINAISONS

Dimension de la lame
22 cm
25 cm
30 cm

DESCRIPTION

En savoir plus sur la trancheuse jambon professionnelle :

La trancheuse à jambon avec lame de 22, 25 ou 30 cm est un équipement utilisé pour trancher finement le jambon et d'autres charcuteries. La taille de la lame, indiquée par ces dimensions, détermine la capacité de l'appareil à gérer différentes tailles de charcuterie.

Une trancheuse avec une lame de 22 cm est généralement adaptée pour de petits commerces, car elle permet de trancher des pièces de charcuterie de taille moyenne. Elle est compacte, facile à ranger et souvent plus abordable.

Une trancheuse avec une lame de 25 cm convient à une utilisation plus intensive ou à des commerces de taille moyenne. Elle offre un bon compromis entre performance et encombrement, permettant de trancher des pièces de charcuterie plus grandes que celles qu'une lame de 22 cm peut gérer.

Une trancheuse avec une lame de 30 cm est destinée à un usage professionnel, comme dans des charcuteries, boucheries, supermarchés ou restaurants. Elle est capable de trancher de grandes et épaisses pièces de charcuterie avec une grande précision et efficacité, ce qui est idéal pour des volumes importants.

Ces trancheuses sont généralement fabriquées en acier inoxydable, ce qui assure leur durabilité et facilite leur nettoyage. Elles offrent souvent des options pour régler l'épaisseur des tranches selon les préférences.

Pour assurer une sécurité totale, elles sont équipées de dispositifs comme des protège-lames et des boutons de verrouillage pour prévenir les accidents.

Retrouvez toute notre gamme d'équipement pour boucherie. Prozon vous propose également toute une gamme de mobilier de boulangerie-pâtisserie.

Comment utiliser la trancheuse à jambon de manière optimale ?

Avant chaque utilisation, nous vous recommandons de porter des gants de protection résistants aux coupures et nettoyez la trancheuse pour éviter toute sorte de contamination.

Installez la trancheuse sur une surface stable et antidérapante, puis assurez-vous qu'elle est correctement branchée. Réglez l'épaisseur de coupe en utilisant la lame adéquate et assurez-vous que la lame est bien en place et affûtée.

Pour trancher, placez le jambon sur le plateau de la trancheuse, utilisez le bras de maintien pour bien caler le produit, puis activez la trancheuse. Faites glisser doucement le jambon contre la lame en utilisant le chariot coulissant, sans forcer, et laissez la lame faire le travail. Récupérez les tranches au fur et à mesure qu'elles tombent sur le plateau.

Après utilisation, éteignez et débranchez l'appareil, puis nettoyez immédiatement la lame et l'ensemble des surfaces en contact avec la charcuterie pour éviter l'accumulation de résidus et la prolifération de bactéries. Affûtez régulièrement la lame pour maintenir une coupe précise et efficace.

Pour réaliser vos découpes de viande de manière optimale, retrouvez le billot de boucherie.

Caractéristiques techniques :

Dimensions :

- 22 cm : 457(H) x 445(L) x 445(P) mm
- 25 cm : 485(H) x 437(L) x 437(P) mm

- 30 cm : 585(H) x 500(L) x 450(P) mm

Puissance :

- 22 cm : 120W. 0.9A
- 25 cm : 180W. 0.9A
- 30 cm : 180W. 1.23A

Alimentation : 230-240V
Poids :

- 22 cm : 17 kg
- 25 cm : 17,5 kg
- 30 cm : 17,5 kg

Prise : Oui
Matière : Aluminium anodisé
Pieds : Ventousés pour la stabilité
Épaisseur de tranche :

- 22 cm : de 0 à 12,5 mm (largeur de tranchage : 120 x 150 mm)
- 25 cm : de 0 à 12,5 mm (largeur de tranchage : 120 x 155 mm)
- 30 cm : de 0 à 12,5 mm (largeur de tranchage : 120 x 170 mm)

Accessoires :

- Aiguiseur de lame
- Kit de retrait de lame pour un nettoyage facile

Interrupteur : On/Off