

FICHE TECHNIQUE

BOSKA®
SINCE 1896**ARTICLE**Désignation : **Trancheuse à fromage Unika+**Code Bobet : **23673**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

TRANCHEUSE ELECTRIQUE

- Matière : Fonte / Acier inoxydable / Aluminium / HMPE
- Couleur : Crème
- Dimensions : 536 x 377 x 221 mm
- Poids : 11.06 kg
- Prise électrique 230V - 50Hz
- Pour fromages à pâte mi-dure et dure d'un poids maximum de 16 kg
- Ne passe pas au lave-vaisselle

DESCRIPTION :

- Technique de coupe cunéiforme unique : permet de trancher aussi les fromages ronds avec moins de perte de coupe. Convient donc pour le fromage à raclette, le gouda, le cheddar...
- Le mouvement d'entaille réalisé permet de maintenir intacte la structure du fromage et de conserver toute sa saveur
- Élément chauffant de qualité supérieure et bouton marche/arrêt avec réglage de la chaleur : plus facile de couper les tranches car le fromage adhère moins à la lame et le fromage vieux se brise moins facilement pendant la coupe
- Réglage de l'épaisseur de tranche de 1 à 15 mm
- Coupe régulière
- Lame solide, durable et de qualité supérieure
- Facile à nettoyer

* REGLEMENTATION :

Conforme aux réglementations européennes suivantes :

- 2006/42/CE : directive machine
- 2014/35/CE : directive basse tension
- 2014/30/CE : compatibilité électromagnétique
- 1935/2004/CE : matériel et articles au contact des denrées alimentaires

Conforme aux normes suivantes :

- EN 12100-1-2:2010
- EN 1678+A1:2010
- EN 1672-2:2005+A1:2009
- EN 55022 classe B:2011
- EN 61000-1-2:2016

