

PETITS TRANCHEURS **POUR LES PROFESSIONNELS**

bar à vin, maison d'hôtes, food truck, association

MICRA PRO fabriqué aux normes professionnelles.

Les normes professionnelles imposent les sécurités suivantes :

- La protection plexi de la main
- La protection plastique en sous face de carter
- Commande basse tension 24V

NOS CONSEILS ET RÉGLEMENTATION

- Anneau de protection autour de la lame
- Chariot démontable avec blocage de la butée d'épaisseur

PERSONNALISATION

Coloris sur demande.

Possibilité de texte ou logo sérigraphié, collé et vernis. Logo réalisé aux couleurs réelles (suivant faisabilité).

Nos conseillers vous guideront dans votre choix en fonction des coloris, des textes, des polices d'écriture, etc.



ENTRETIEN

Les parties démontables (pare-lame, chariot, racle-lame) ainsi que le carter (anodisé ou vernis) doivent être lavés à l'eau claire à l'aide d'une éponge douce, chaude et humide et d'un produit

dégraissant neutre, essuyage au chiffon doux.

>> Polish et passage en lave-vaisselle interdit!

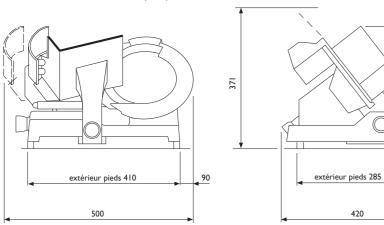
Pas de produit chloré, abrasif ou à base de soude.

Dans tous les cas prendre connaissance de notre notice d'utilisation et d'entretien fournie avec les appareils.

Type de coupe :

Tous types de charcuterie en 1/4 ou 1/2, fromage à pâte cuite, légumes à l'Italienne, carpaccio. Idéal pour réaliser des petites coupes de charcuterie.

MICRA PRO RALLONGÉ (mm)



MICRA RALLONGÉ PROFESSIONNEL



Tous nos trancheurs sont équipés de l'affûteur incorporé















Autres coloris et personnalisation sur demande et selon faisabilité

MICRA Pro Rallongé: Poids 14 kg / Tension 230 volts / Puissance moteur 0,154 kw / Épaisseur de coupe 0 à 15 mm

Coloris	Diamètre de lame (mm)	Dim. coupe (mm)	Réf.
Anodisé	220	L 240 - H 150	000610
Rouge / noir / ivoire	220	L 240 - H 150	000608 / 000609 / 000613
Bière / humoristique	220	L 240 - H 150	000611 / 000612
Opinel	220	L 240 - H 150	000617

420