FICHE TECHNIQUE PRODUIT



COUPE - LANIÈRES

Réf. : **CLANX-05** EAN : **3700265023758**

DESCRIPTIF TECHNIQUE

* Longueur : Net = 200 mm / Brut = 215 mm
* Largeur : Net = 200 mm / Brut = 205 mm
* Hauteur : Net = 200 mm / Brut = 215 mm
* Poids : Net = 1,900 kg / Brut = 2,150 kg
* Conditionnement : Boîte décorée
* Lame en acier inoxydable trempé qualité coutellerie
* Largeur et diamétre maxi du légume ou du fruit de : 11cm - Ø 17cm
* Livré avec cassette de coupe standard, épaisseur : 1,5 mm
* Accessoires disponibles en option :
- Cassette de coupe épaisseur 1 mm
  Réf. : 8001
- Cassette de coupe épaisseur 2,3 mm
  Réf. : 8003
- Axe entraîneur long
  Réf. : 8005
* Lavable en machine
* Socle muni de 4 ventouses puissantes

LES POINTS FORTS

* Découpe les légumes en bandes fines et larges donc permet :

- Des recettes nouvelles et originales : terrines de légumes, millefeuilles, etc...
- Des découpes originales : larges chips de pomme de terre par exemple

* Entièrement en acier inoxydable
* Lame réaffûtable
* Plusieurs épaisseurs possibles *(voir accessoires)*
* Mécanique simple et robuste
* Existe aussi le coupe-lanières électrique avec levier en 24 V
  Réf. :CLANX-EL EAN : **3700265023536**
* Existe aussi le coupe-lanières avec levier
  Réf. :CLANX EAN : **3700265023505**

- Longueur : Net = 230 mm / Brut = 240 mm
- Largeur : Net *(Appareil monté)* = 350 mm
  Brut *(Appareil démonté)* = 245 mm
- Hauteur : Net = 450 mm / Brut = 460 mm
- Poids : Net = 3,025 kg / Brut = 3,200 kg

A QUOI SERT-IL ?

Coupe-légumes et fruits manuel en bandes larges et fines pour réaliser des lasagnes, millefeuilles, croustillants, rouleaux de printemps , terrines de légumes

* *Net = Sans emballages*
Brut = Avec emballages

PRODUCT LEAFLET



STRIPS SLICER

Réf. : **CLANX-05** EAN : **3700265023758**

TECHNICAL POINT

* Length : Net = 200 mm / Gross = 215 mm
* Width : Net = 200 mm / Gross = 205 mm
* Height : Net = 200 mm / Gross = 215 mm
* Weigth : Net = 1,900 kg / Brut = 2,150 kg
* Packing : Decorated box
* Scalloped blade in stainless steel quality knife
* Width and maximum diameter of vegetables or fruits : 11cm - Ø 17cm
* Come with cutting unit, thickness : 1,5 mm
* Accessories available in option :
  - Cutting unit 1 mm
    Réf. : 8001
  - Cutting unit 2,3 mm
    Réf. : 8003
  - Long axis
    Réf. : 8005
* Dishwasher safe
* Base with 4 powerful suction cups

STRONG SELLING POINTS

* To cut vegetables in fine and large slices so allows :

- News and attractive receipes : vegetable terrines, millefeuille, etc...
- Attractive cutting : large chips by exemple

* All in stainless steel
* Resharpening blades
* Several thickness possible
  (see accessories)
* Simple and robust mechanical
* Are also an electric strips slicer with lever in 24 V
  Réf. :CLANX-EL EAN : **3700265023536**
* Are also a strips slicers with lever
  Réf. :CLANX EAN : **3700265023505**

- Length : Net = 230 mm / Gross = 240 mm
- Width : Net *(assembled appliance)* = 350 mm
  Gross *(disasembled appliance)* = 245 mm
- Height : Net = 450 mm / Gross = 460 mm
- Weight : Net = 3,025 kg / Gross = 3,200 kg

* *Net = Without packing*
Gross = With packing

UTILISATION

Manual vegetables and fruits slicer to cut in wide and thin strips . To produce lasagna, millefeuille, crusties, spring rolls, vegetables terrines