



Trancheuse universelle CLASSIC C20 - le classique avec chariot avec fonction momentanée

Les trancheuses universelles de la série CLASSIC font partie de la gamme de produit par excellence de GRAEF qui se distinguent par la construction extrêmement robuste et l'excellente qualité. Les caractéristiques fonctionnelles bien pensées dans un design classique font de la CLASSIC C20 de GRAEF un accessoire de cuisine polyvalent.

Grâce à la lame dentelée arrondie en acier inoxydable (Ø 17 cm), vous obtiendrez des tranches parfaites à chaque coupe. Peu importe que vous coupiez des pains à croûte dure ou des fromages mous.

Le moteur à condensateur de 170 W est silencieux et vous permet de couper sans effort, avec des résultats optimaux. Grâce au réglage variable de l'épaisseur de tranche de 0 à 20 mm, vous pouvez déterminer vous-même l'épaisseur ou la finesse des tranches.

Le chariot avec support en acier inoxydable vous permet d'utiliser la machine confortablement et en toute sécurité grâce à la commutation du chariot avec fonction momentanée et continue.

La conception autoportante entièrement métallique vous permet également de couper des tranches directement sur le plateau ou la plaque de fond en verre inclus.

L'argent classique de la trancheuse universelle et la plaque de fond en verre élégant et hygiénique font également de la CLASSIC C20 »Made in Germany« un véritable point fort dans votre cuisine.

Funktion:

Interrupteur constant, Interrupteur instantané, Moteur puissant,
Protection pour enfants grâce à la protection contre la mise sous tension

Couleur:

Argent

Longueur de coupe:

220 mm

Circuit:

Interrupteur à glissière (fonction momentanée/permanente)

Étendue de la livraison:

Plateau en plastique

Conception:

Construction autoportante

Dimensions (L x l x H):

373 mm x 313 mm x 255 mm

Matériau:

Plein métal, Acier inoxydable, Glas

Puissance:

230V à 170W 50Hz

Numéro d'article:

C20EU

Ausstattung:

Compartment pour les câbles, Plaque de fond en verre massif et incassable, Réglage de l'épaisseur de tranche en continu 0–20 mm, Chariot facile à manœuvrer avec support en acier inoxydable

Couteau:

Ø 170 mm Couteau à lame ondulée en acier inoxydable, fabriqué en Allemagne, Coupe sans effort les croûtes dures

Longueur de coupe en (mm):

220 mm

Poids:

7.28 kg