

# TRANCHEUR À JAMBON

## Définition

Appareil destiné à réaliser des tranches d'épaisseur variable.


## Contraintes techniques

Prévoir un plan de travail adapté pour poser la machine.

## Descriptif technique

- Diamètre de lame à adapter aux dimensions des produits à trancher.
- Puissance de la machine à adapter en fonction des volumes à traiter.
- Modèle à courroie pour les utilisations occasionnelles.
- Modèle à pignon pour les utilisations intensives.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques
<b>Impact ergonomique et fonctionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Châssis finitions aluminium.</li><li>• Molette de réglage de l'épaisseur des tranches.</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• Châssis finitions inox (longévité, nettoyabilité)</li><li>• Lame spéciale fromage.</li><li>• Démontage de la lame pour faciliter le nettoyage.</li></ul>