



COUTEAU ÉLECTRIQUE À KEBAB

~~€ 199,00~~ € 120,00

marque : maxima

UGS : 09370175

Catégories : [machine à kebab & accessoire](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description

Les plus délicieux sandwichs kebab ou plats de shawarma sont servis avec une viande bien coupée.

Ce couteau à kebab professionnel coupe en douceur tout type de viande. Il est idéal pour une utilisation quotidienne intensive dans la cuisine de restauration pour couper le döner kebab, le shawarma et les gyros. La lame en acier inoxydable a un diamètre de 10 cm et peut atteindre une vitesse de 2600 tours par minute, ce qui vous permet de couper facilement 60 kg de viande par heure. Le couteau à kebab est livré avec une lame supplémentaire. Vous recevrez également une pierre à aiguiser pratique pour aiguiser régulièrement le couteau.

Équipé d'un cordon extra long

Que vous souhaitiez des tranches de viande fines ou quelque chose de plus épais, il vous suffit de régler l'épaisseur de coupe de 0mm à 8mm. Lorsque vous travaillez dans la cuisine avec des appareils électroménagers, notamment des trancheurs, la sécurité est très importante. Le couteau est protégé par une protection en acier inoxydable. En outre, le couteau est doté d'une poignée antidérapante afin qu'il ne puisse pas glisser accidentellement de votre main. En outre, le couteau est protégé contre les surcharges et s'éteint automatiquement. Ce couteau à kebab professionnel est équipé d'un cordon extra long, jusqu'à 3 mètres, afin que vous ayez toute latitude pour vous déplacer sur le gril à kebab döner.

Facile à nettoyer



Tout comme le grill kebab döner, le couteau kebab électrique doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation, avant de couper une nouvelle viande. Le nettoyage du couteau à kebab est très facile. Débranchez le couteau à kebab et retirez les parties qui entrent en contact avec la viande. Utilisez un détergent doux, de l'eau chaude et un chiffon doux pour nettoyer les pièces. Le manche et les autres parties sont également faciles à nettoyer, grâce à leurs surfaces lisses.

Trancheuse professionnelle pour kebab döner, shawarma et gyros

Lame lisse en acier inoxydable - diamètre 100 mm

Le couteau à döner coupe à 2 600 tours par minute

Production maximale de 60 kg par heure

Épaisseur de coupe facilement réglable de 0 mm à 8 mm

Camp de protection en acier inoxydable sur le couteau

Boîtier en plastique avec poignée antidérapante

Bouton marche et arrêt bien protégé

Protégé contre la surcharge

Équipé d'un bouton de réinitialisation

Équipé d'un cordon extra long pouvant atteindre 3,0 m

Facile à nettoyer de manière hygiénique

Livré avec +1 lame de rechange

Livré avec une pierre à aiguiser pratique

Poids net 1,4 kg

Dimensions L150 x D110 x H190 mm

230V / 50Hz / 1Phase 80 Watt

Poids net 1,4kg

Capacité de production : 60kg/h

Dimensions : B15 x P11 x H19cm

Diamètre du couteau : 10cm

Vitesse de rotation : 2600RPM

230V/50Hz/1Phase 80W