

## TRANCHEUR A FROMAGE UNIKA



Ø lame	Dim du trancheur	Poignée	Poids
300 mm	536 x 377 x 221 mm	ronde	11,06 kg

### DESCRIPTION

Avec la Trancheuse à Fromage Unika+, vous préparez en un tour de main les plus belles tranches de fromage. Grâce à la technique de coupe cunéiforme unique, vous pouvez aussi trancher les fromages ronds, avec moins de pertes de coupe. La trancheuse Unika+ convient ainsi par excellence pour le fromage à raclette et les fromages à pâte mi-dure et dure, comme le gouda et le cheddar. Le mouvement d'entaille réalisé avec cette machine permet de maintenir intacte la structure du fromage et de conserver toute sa saveur.

### Version améliorée

Cette nouvelle version de l'Unika a subi plusieurs grands changements. La trancheuse Unika+ est ainsi munie d'un nouvel élément chauffant, de qualité supérieure, et d'un bouton marche/arrêt avec réglage de la chaleur. Par ailleurs, le système de réglage est amélioré et l'épaisseur de la tranche est réglable jusqu'à 15 mm.

### Élément chauffant pratique

La trancheuse Unika+ étant munie d'un élément chauffant, il est encore plus facile de couper les tranches de fromage. Grâce à la chaleur, le fromage adhère moins à la lame. Par ailleurs, le fromage vieux se brise moins facilement pendant la coupe.

### Appareil de coupe facile à utiliser

L'Unika+ est d'une utilisation simple. Cette trancheuse s'utilise donc par excellence dans les supermarchés, fromageries et entreprises de restauration. Les boutons de réglage permettent de régler très rapidement l'épaisseur des tranches, de 1 à 15 mm. Ce système de réglage amélioré offre un beau résultat de coupe, régulier.

### Solide et durable

La lame correspondante est fabriquée en Allemagne. C'est donc une lame solide, durable et de qualité supérieure. Le plateau de coupe de l'Unika+ est en plastique (HMPE). L'Unika+ est ainsi facile à nettoyer et la lame reste longtemps tranchante.

