



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **HYGICUTpro**

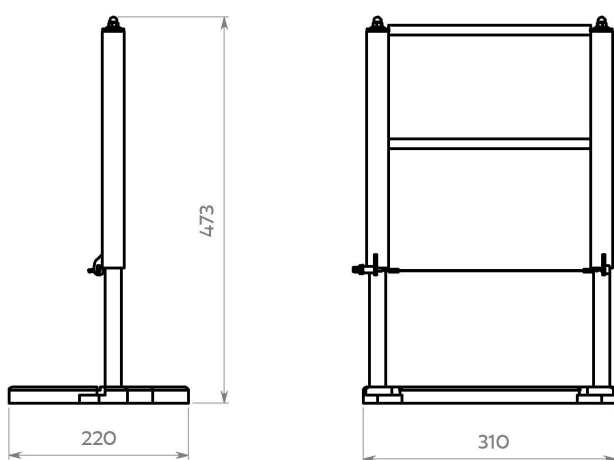
Code Bobet : **71655**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES



MATERIAU

- Socle en polyéthylène à haute densité de couleur blanche
- Colonnes, poignée, ressorts, visserie en inox AISI 304L
- Fil en inox AISI 316L
- Paliers de glissement avec certificat d'alimentarité

CARACTERISTIQUES

- Trancher avec facilité les fromages à pâte molle, mais aussi le foie gras ou le beurre...
- Découpe optimale et droite
- Dimensions de fromage maximum de Ø210mm et hauteur 120mm
- Rainure pour une découpe complète
- Ensemble facilement nettoyable
- Passe entièrement au lave-vaisselle
- Très bonne résistance chimique
- Poids 3.4Kg

PIECES DETACHEES

- 10 Fils en inox : code Bobet 71677
- Ressort inox : code Bobet 71675
- Kit accroche fil : code Bobet 71676

ALIMENTARITE :

Afin de garantir leur longévité, nos produits sont fabriqués en inox austénitique (contact alimentaire), norme 1.4301 (304) et norme 1.4307 (304L)

L'assemblage des éléments est réalisé dans nos ateliers, sous atmosphère protégée, selon le procédé de soudage



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

HYGICUTpro

Code BOBET : 71655

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox : matière durable

FABRICATION



- Fabrication française dans notre atelier basé à Champagné (72)



UTILISATION

- Absence d'énergie électrique facilitant la maintenance et l'utilisation
- Appareil démontable
- Pièces détachées disponibles pendant au moins 10 ans

FIN DE VIE



- Inox : 100% recyclable
- Polyéthylène : 100% recyclable
- Conception plus robuste grâce à la présence de renforts vissés