



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **HYGICUTpro+**

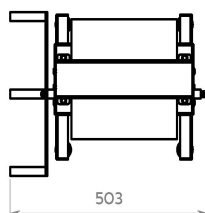
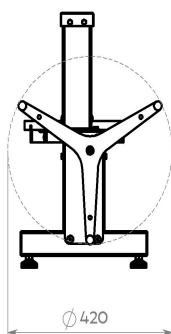
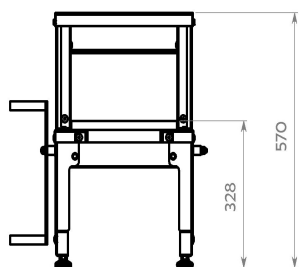
Code Bobet : **71656**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES



MATERIAU

- 2 Plateaux en PEHD de couleur blanc.
- Lame, colonnes, poignée, ressort, visserie en inox AISI 304L
- Paliers de glissement avec certificat d'alimentarité.

CARACTERISTIQUES

- Découper avec facilité les fromages à pâte dure, mais aussi les gros légumes...
- Découpe optimale
- Sécurité maximum avec la lame protégée.
- Dimensions de fromage maximum de Ø270mm et hauteur 150mm.
- Ensemble facilement nettoyable.
- Plateaux démontables et passent au lave-vaisselle.
- Très bonne résistance chimique.
- Poids 15Kg

PIECES DETACHEES

- Lame en inox - code Bobet
- Ressort de torsion - code Bobet
- Plateau PEHD - code Bobet

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

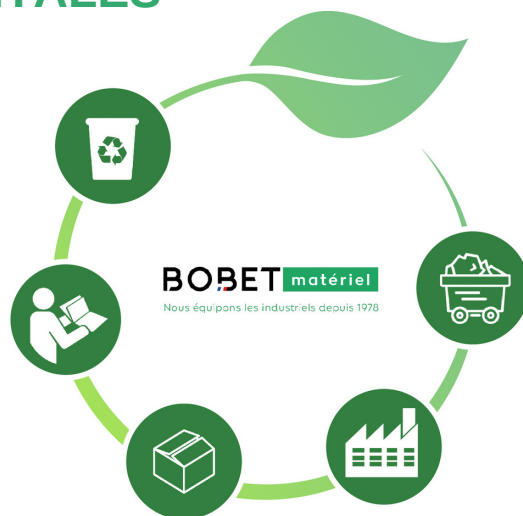


CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

HYGICUTpro+

Code BOBET : 71656

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