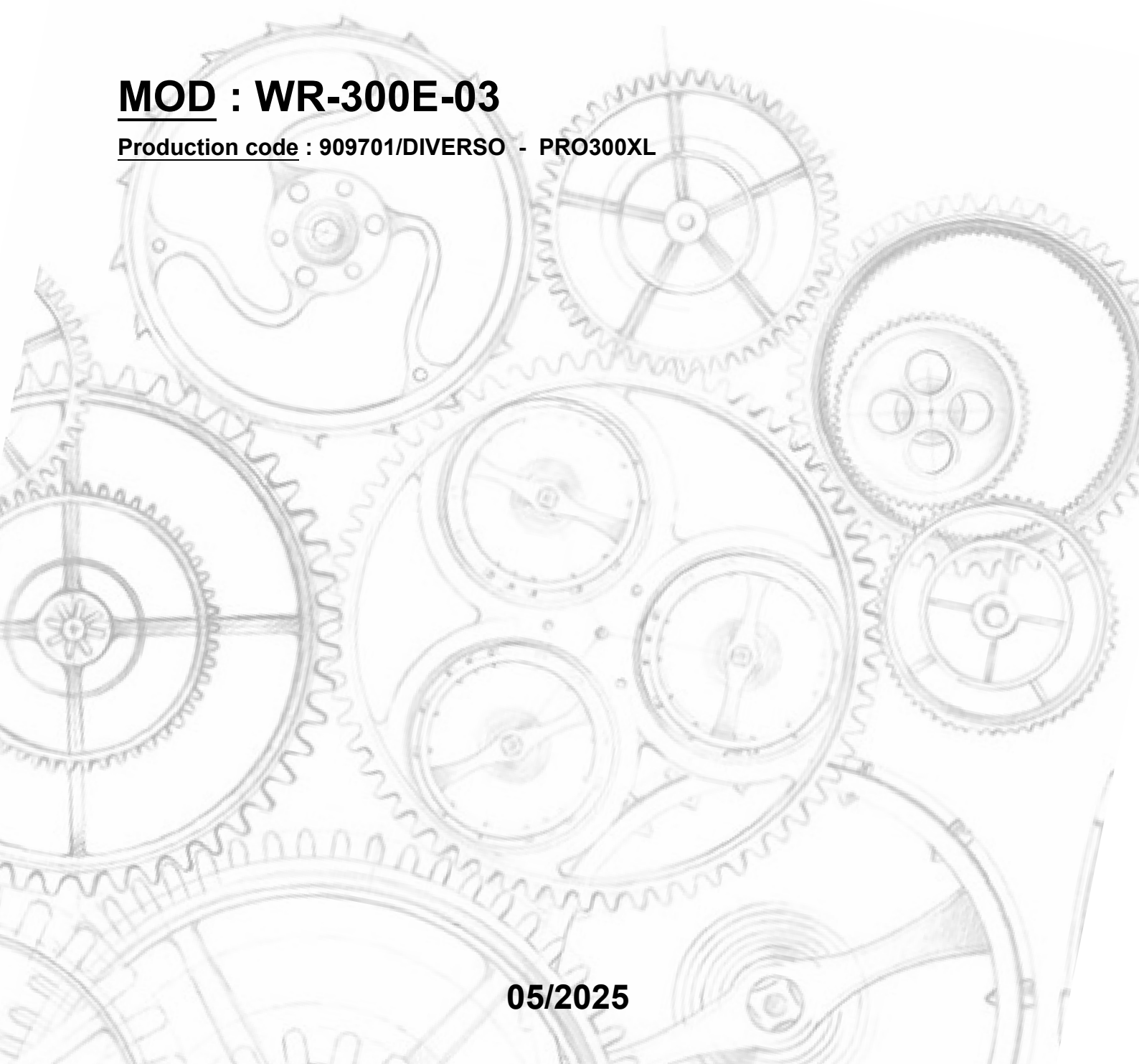




**Di✓verso**

**MOD : WR-300E-03**

**Production code : 909701/DIVERSO - PRO300XL**

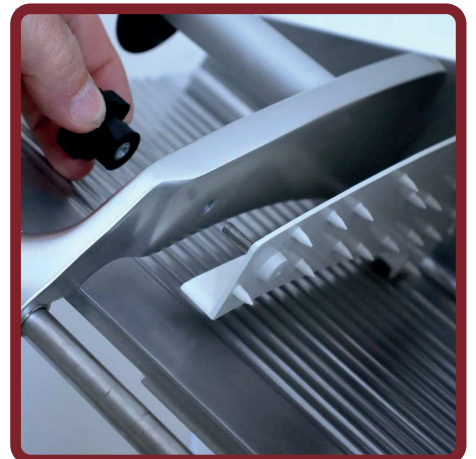
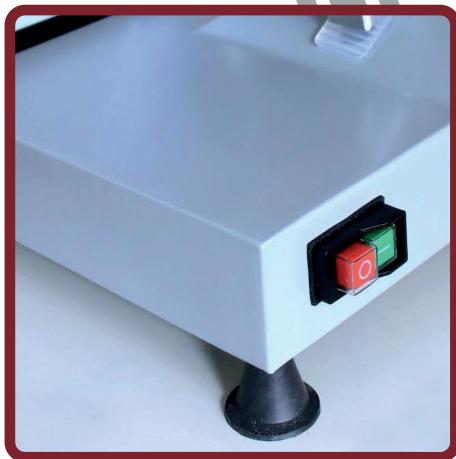


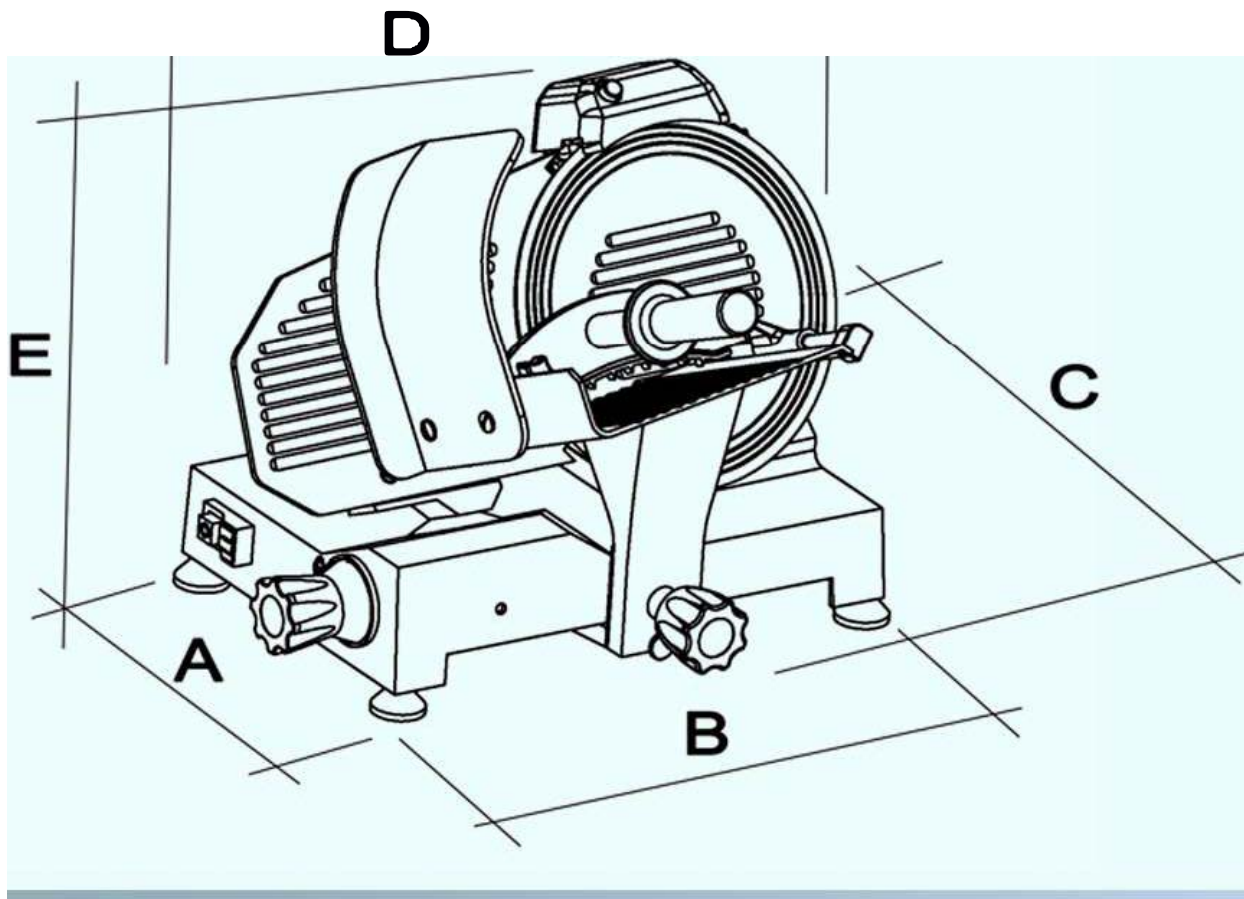
**05/2025**

# DiVerso

## WR-300E-03

Trancheuse professionnelle





Modèle	Code	Lame Ø	Poids	Puissance	Dimensions				
					A	B	C	D	E
WR-300E-03	909701/DIVERSO PRO300XL	300 mm	23 kg	220 watts	33	48	47	57	47

- La trancheuse est construite avec une structure en aluminium avec un revêtement innovant conforme aux normes Moca résistant aux rayures de surface, facile à nettoyer avec des détergents non toxiques du marché avec charriot et voile en aluminium anodisé.
- Très robuste et facile à utiliser avec peu d'entretien.
- Excellent pour couper la viande et charcuterie, les légumes et les fromages.
- La lame est en acier trempé au chrome dur avec des gravures antiadhésives brevetées
- L'affûteur fixe a un récipient amovible qui protège les émeris des résidus alimentaires pendant la coupe
- La plaque porte-produit glisse sur des bagues revêtues de téflon et le poussoir est équipé de broches amovibles pour un nettoyage facile; la platine est équipée d'une poulie à voile et démontable selon la norme EN 1974 en vi-gueur.
- Le moteur est ventilé et silencieux et est équipé d'une protection thermique.
- La machine a été conçue et construite conformément aux normes internationales en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène et de Moca. Ce professionnel

*L'entreprise se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.*