



# COUPE-TOMATES et AGRUMES pour professionnels

## TOMATO SLICER

- Qualité de coupe horizontale évitant une perte de jus
- Lames dentées facilitant la coupe des tomates très mûres
- Efficacité de coupe des agrumes (citrons, oranges, kiwis...)
- Facilité d'emploi. Bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses et une butée interdisant le déplacement pendant l'utilisation
- Sécurité totale : 2 carters de protection évitant l'accès aux lames, goupille de sécurité du chariot, poignée de transport
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable permettant le passage en lave-vaisselle
- Marque NF Hygiène Alimentaire
- Lames interchangeables
- Epaisseur de tranches standard : 5,5 mm, idéal pour salade, hamburger, sandwich...

- Option : accessoire équeurateur à tomates. (1)

- Poids net : 7,500 kg environ
- Hauteur : 28 cm
- Largeur : 20 cm
- Longueur : 48 cm

- Horizontal slicing to avoid leakage of tomato's juice
- Scalloped blades for easier slicing of ripe tomatoes
- Efficacy to cut citrus fruit (lemons, oranges, kiwis...)
- Easy to use : suction cup
- Fixations and block stop hold the unit steady and avoid displacement during use
- Total safety : unaccessible blades thanks to 2 protectives housing. locking mechanism for carriage, handling for transport
- Hygiene : made in stainless steel for cleaning in dish washer
- Interchangeable blades
- Standard cutting thickness : 5,5 mm. perfect for salad, hamburger, sandwich...

- Accessory (option) : tomato coring tool. (1)

- Net weight : +/- 7,500 kg
- Height : 28 cm
- Width : 20 cm
- Length : 48 cm

Réf. CTX 55  
Made in France



La marque "NF Hygiène Alimentaire", délivrée par l'AFAQ - AFNOR, 11 av. Francis de Préssensé, 93571 St Denis la Plaine Cedex, certifie la conformité au règlement NFO31 pour l'aptitude au nettoyage.