Trancheurs

Cette machine sert à trancher la viande ou les charcuteries, ou plus rarement, les légumes. Elle doit être aux normes alimentaires NF, réalisée en inox ou en aluminium spécial moulé avec des éléments en inox qui doivent être facilement démontables pour le nettoyage et la désinfection. On apportera un soin tout particulier lors des manipulations de la lame, qui est extrêmement tranchante. Celle-ci sera d'un diamètre important, de 250 à 300mm. De préférence, son entrainement se fera par pignon, plutôt que par un système à courroie.

Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes ; NF EN 1974+A1 octobre 2009 U66-060 et NF EN 292, / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage), protection IP67 sur les touches de commande ou IP55 sur les touches marche/arrêt.
Une housse de protection est nécessaire lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Où en trouver ?

- Avery Berkel : https://www.theberkelworld.com/fr/trancheuses.html
- Braher : https://www.braher.com/fr/produits/trancheurs-a-jambon/trancheurs-ma-350
- Patay : https://www.maisonpatay.fr/928-trancheuse-a-jambon
- Roussey et fils : http://rousseyfils.com/trancheurs-professionnels
- Pacoclean : https://www.pacoclean.com