

BOSKA®

SINCE 1896



UNIKA +

UNIKA+

BOSKA[®]
SINCE 1896

Remplacant de l'ancien Unika

Info

- La solution pour couper des tranches de fromage
- Couper des tranches en forme de coin
- Perte de coupe minimal
- Ergonomique

Caractéristique

- Température réglable (bouton on/off)
- Épaisseur des tranches réglable de 1-15 mm
- Approprié pour des fromages jusque 16kg

Disponible en 3 couleurs :

- Crème
- Rouge
- Verte



ACV de l'Unika+

- Approprié pour la coupe de fromage jusqu'à 16kg
- Un bouton plus grand pour une utilisation de la machine d'une façon ergonomique.
- Plus d'arrêt sur le bouton de réglage de l'épaisseur. Possibilité de couper des tranches jusque 15 mm d'épaisseur. Adapté pour la raclette'.
- Le nouveau système de réglage d'épaisseur des tranches est équipé de numérotation claire pour permettre de couper des tranches plus uniformes.
- Un voyant lumineux qui indique si la lame est chaude
La température est réglable au besoin du client
- L'arrêt de l'élément chauffant se fait directement sur la machine, plus de souci avec les câbles.
- Le contact directe de l'élément chauffant avec le couteau permet un meilleur réchauffement du couteau tout en étant rapide.
- L'extrémité du câble qui est en caoutchouc permet de soutenir le câble. Par conséquence la durée de vie de l'élément chauffant est plus élevé.
- La machine a été conçu en type Rétro pour créer un sentiment de confiance d'antan auprès des consommateurs.