CHOISIR SON TRANCHEUR

Courroie ou pignon ?

L'entraînement de votre appareil dépend de votre utilisation.
Si vous êtes un restaurant, un petit traiteur ou un bar à tapas, il vous faut un trancheur à courroie.
Si vous êtes plutôt une boucherie charcuterie, un supermarché ou une grosse collectivité, le trancheur à pignon est plus adapté à une utilisation intensive.

25, 30, 35 cm ?

La taille, ça compte ! Le diamètre de la lame détermine la dimension de découpe.
Par exemple, une lame de 250 mm propose une dimension de coupe maximum de 245 mm, idéal pour des saucissons ou petites pièces de charcuterie. À l'opposé, une lame de 350 mm autorisera une coupe de 330 mm par exemple, plus adapté à de beaux jambons entiers.

Standard ou lame extractible ?

Le nettoyage de la lame doit se faire au moins une fois par jour pour éviter les microbes et pour maintenir les performances de l'appareil. Le système à dépose rapide permet un démontage et un remontage ultra rapide de la lame, favorisant le nettoyage de l'anneau et du dessus de lame.

Charcuterie, viande, fromage ?

Il est possible de trancher une multitude de produits avec votre appareil, mais pas n'importe comment.
Si vous voulez couper du fromage, choisissez un chariot spécial fromage et petite charcuterie, et surtout, coupez le fromage très froid, idéalement entre 0 et +3°C !
N. B. : Une coupe verticale évite le frottement matière/poids contre la butée et la lame. Cela évite à votre fromage un échauffement qui risque de «coller». La butée, la lame et le pare-lame ne graissent pas si le fromage est très froid et la récupération des tranches est plus facile que sur un trancheur à gravité.

Il est aussi possible de découper un carpaccio avec un trancheur. Pour ça, il est impératif de «freezer» le produit afin d'obtenir la consistance d'une glace à l'eau. La pièce à trancher devra être compacte et non congelée. Le terme «saisie comme une glace à l'eau» correspond vraiment au résultat attendu après «freezage».