



www.i-ron.eu - info@i-ron.be



OUTSIDE DESIGN, **INSIDE HIGHTECH**

COLOR 20/25

NL

De I-RON COLOR is een krachtige compacte snijmachine voor thuis en semi professioneel gebruik.

Traploze snijdikte regeling voor flinterdun snijden van vleeswaren, kaas en charcuterie.

I-CUT MES zorgt voor 50 % minder wrijving = fijner snijden & minder productverlies.

Wegklapbare snijplaat met veiligheidssysteem.

Krachtige motor met constant vermogen.

Slijpparaat ingebouwd.

Verkrijgbaar in 2 verschillende mes diameters:

Color 20: 20 cm
Color 25: 25 cm

E

The I-RON COLOR is a powerful, compact Slicer for home and semi professional use.

Continuously variable slice thickness setting for wafer-thin cutting of meats, cheese and processed meats.

I-CUT BLADE ensures 50% less friction = finer cutting and less product loss.

Removable table with safety system.

A powerful motor with constant power.

Built-in sharpener.

Available in 2 different blade diameters:

Color 20: 20 cm
Color 25: 25 cm

F

I-RON COLOR est une trancheuse puissante et compacte professionnelle destinée au secteur pour usage domestique et semi professionnel.

Réglage progressif de l'épaisseur de coupe pour le découpage de viandes, fromages et charcuteries en tranches ultrafines.

La LAME I-CUT permet de réduire de 50 % la friction = coupe plus fine et moins de perte de produit.

Table amovible avec système de sécurité.

Moteur assurant une puissance constante.

Système d'affûtage intégré.

Disponible en 2 diamètres de lame différents :

Color 20 : 20 cm
Color 25 : 25 cm



COLOR 20 RED 12201
COLOR 25 RED 12001



COLOR 20 CREMA 12204
COLOR 25 CREMA 12004



COLOR 20 BLACK 12202
COLOR 25 BLACK 12002



COLOR 25 MOCCA 12013



COLOR 25 RETRO BLUE 12010



COLOR 25 RETRO GREEN 12047



COLOR 25 SHADOW BLACK 12011



COLOR 25 STONEGREY 12012



COLOR 25 BRONZE 12016

I-RON	COLOR 20	COLOR 25
MES Ø / COUTEAU Ø KNIFE Ø / SCHNEIDMESSER Ø	200 MM	250 MM
VERMOGEN MOTOR / PUISSANCE MOTEUR ENGINE POWER / MOTORLEISTUNG	140 WATT	140 WATT
SNIJCAPACITEIT RECHTHOEK / CAPACITÉ DE COUPE RECTANGLE CUTTING CAPACITY RECTANGLE / SCHNITTKAPAZITÄT RECHTECK	180 X 135 MM	220 X 160 MM
GEWICHT MACHINE/ POIDS TRANCHEUSE MACHINE WEIGHT / MASCHINENGEWICHT	10 KG	14 KG
DIEPTE/ PROFONDEUR MM DEPTH/ TIEFE MM	468	530
BREEDTE/ LARGEUR MM WIDTH/ BREITE MM	345	480
HOOGTE/ HAUTEUR MM HEIGHT/ HÖHE MM	320	375

NL

Reeds vele jaren creëren we met ons Belgische merk **I-RON**, snijmachines die hoogstaande techniek en een mooi design combineren. Hoge snijcapaciteit, veiligheid en hygiëne staat voorop in elke **I-RON** machine. Met het ingebouwde slijp-apparaat houdt u uw **I-CUT** hightech mes makkelijk scherp. Gecombineerd met de traploze dikteregeling kan u flinterdun snijden. (snede dikte van 0-15 mm). Verkrijgbaar in vele kleuren, passen ze in elke particuliere of professionele keuken.

F

Depuis de nombreuses années, nous créons des trancheuses à la pointe de la technologie et au design soigné, sous notre marque Belge **I-RON**. Chaque trancheuse **I-RON** offre une capacité de coupe élevée, la sécurité et l'hygiène. Le système d'affûtage intégré donne à votre lame **I-CUT** hightech une précision aisée. Le réglage d'épaisseur continue vous permet de couper des tranches très fine. (épaisseur de 0-15 mm). Disponible dans une large gamme de couleurs, nos trancheuses s'intègrent dans n'importe quelle cuisine privée ou professionnelle.

E

For many years, the Belgian brand **I-RON** has been creating slicing machines that combine top technology with beautiful design. High cutting capacity, safety and hygiene are paramount in every **I-RON** machine. With the built-in sharpener it is easy to keep your **I-CUT** high-tech blade sharp. The continuously variable thickness regulator allows you to cut wafer-thin slices (0-15 mm). Available in many colours, **I-RON** COLOR is suitable for any private or professional kitchen.

D

Bereits seit vielen Jahren kreieren wir mit unserer Belgischen Marke **I-RON** Schneidemaschinen, die Spitzentechnologie und ein schönes Design miteinander verbinden. Hohe Schneidekapazität, Sicherheit und Hygiene stehen bei jeder **I-RON** Maschine an erster Stelle. Mit dem eingebauten Schärfapparat können Sie Ihr **I-CUT** High-Tech-Messer problemlos scharf halten. In der Kombination mit der stufenlosen Dickenregelung können Sie hauchdünn schneiden. (Schneidedicke von 0-15 mm). Erhältlich in vielen Farben, passen sie in jede private oder professionelle Küche.