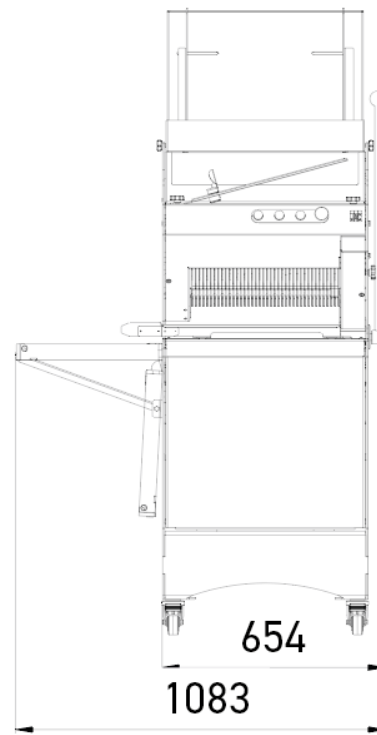
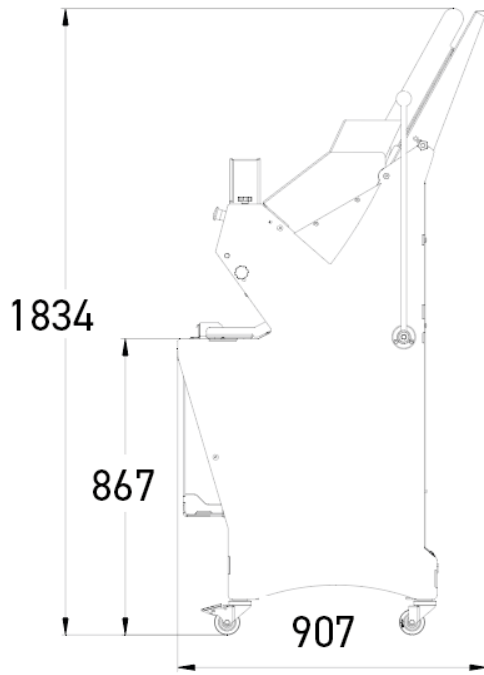


Trancheuses à pains pour professionnels

CHUTE

- ✓ Dédicée au tranchage du pain de mie
- ✓ Rendement maximal grâce au cycle continu
- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Economique
- ✓ Ergonomie grâce au chargement frontal





CARACTÉRISTIQUES

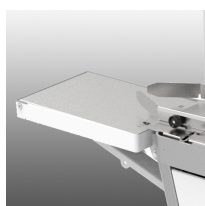
Dim. max du pain (Lxh) en cm	44 x 16
Puissance moteur en kW	0,49
Poids net en kg	230
Type de lame et dimensions en mm	Acier 10x0,5

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Epaisseur de tranche en mm	9,10,11,12,13,14,15,16,17,18
Type d'alimentation	230V mono ,230V triphasé ,400V triphasé

Options (Supplément)	Couteaux spéciaux
----------------------	-------------------

POINTS FORTS



Souffleuse ensacheuse repliable (option)

Permet un gain de temps à l'emballage.



Rampe de chargement

Equipée de guides latéraux, augmente la capacité de chargement.



Presse-pains réglable

Permet d'ajuster la pression sur le pain pour assurer une qualité de coupe nette et précise.



Levier latéral

Permet d'engager la coupe du dernier pain en toute sécurité.