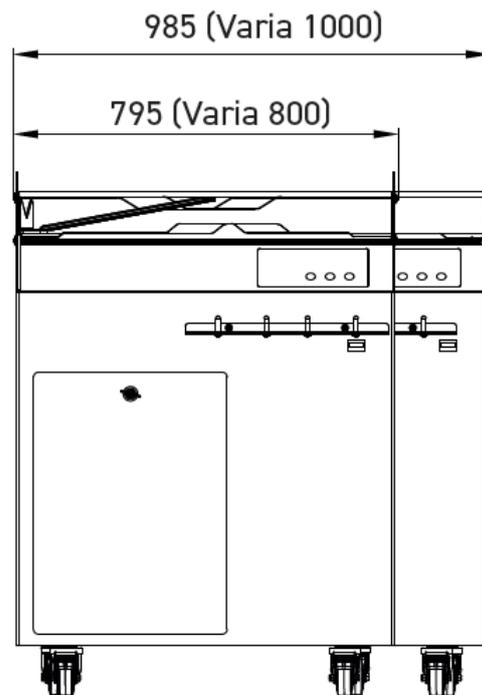
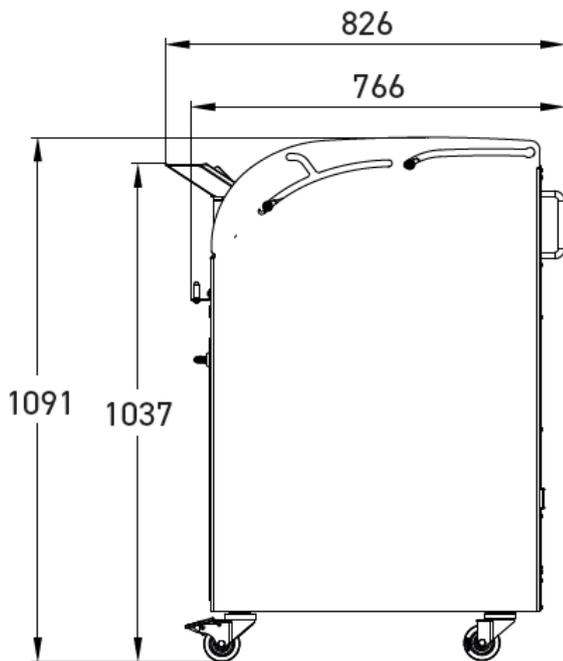




- ✓ Farineur intégré
- ✓ Gestion de la pression et du temps de tassage
- ✓ Cycle de tassage et de découpe automatique
- ✓ Cycle de décompression automatique de la pâte
- ✓ Remontée automatique des pâtons lors de l'ouverture du capot ou de la grille
- ✓ Accroche automatique du support de grilles



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|--------------------------------------|------------------|
| Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm | 36 x 28,5 x 16 |
| Epaisseur de tranche en mm | Choix de 5 à 25* |
| Type d'alimentation | 400V triphasé |
| Puissance moteur en kW | 1,1 |
| Poids net en kg | 220 |
| Position nettoyage | • |
| Type de lame et dimensions en mm | Tefloné Ø 420 |

Finition



| | |
|----------------------|---|
| Options (Supplément) | porte sachets, Affiche explicative Varia , Maintien tourte, Alimentation 60Hz |
|----------------------|---|

POINTS FORTS



Lame circulaire teflonée

Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



Capot de sécurité

Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame.