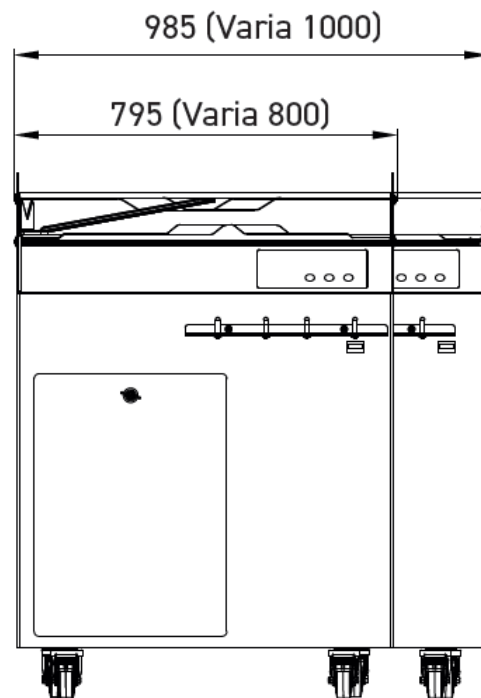
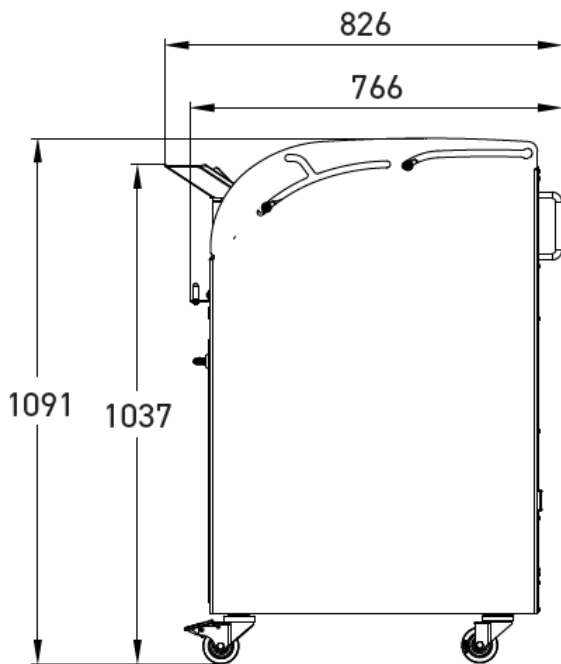




- ✓ Farineur intégré
- ✓ Gestion de la pression et du temps de tassage
- ✓ Cycle de tassage et de découpe automatique
- ✓ Cycle de décompression automatique de la pâte
- ✓ Remontée automatique des pâtons lors de l'ouverture du capot ou de la grille
- ✓ Accroche automatique du support de grilles



## CARACTÉRISTIQUES

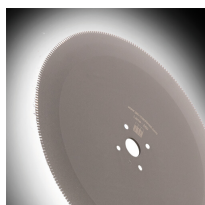
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	42 x 28,5 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1
Poids net en kg	220
Position nettoyage	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420

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.