



## Trancheuse à pain professionnelle pour restaurants h41828

Coupe-baguettes professionnel en acier inoxydable. Épaisseur des tranches réglable de 10 à 80 mm. Production : 8000 tranches/heure. Puissance : 250 Watts. Conforme aux normes CE.

Machine à trancher le pain professionnelle, idéale pour couper les baguettes en tranches. Convient aux restaurants, boulangeries, sandwicheries et bars à bruschetta. Structure robuste en acier inoxydable anti-rouille, un matériau de haute qualité et facile à nettoyer. Coupe-baguettes simple d'utilisation, capable de découper environ 8000 tranches/heure avec une épaisseur réglable de 10 à 80 mm.

### Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Interrupteur ON/OFF
- Ouverture d'insertion réglable
- Épaisseur de coupe réglable
- Épaisseur des disques/tranches : 10-80 mm
- Production horaire : 8000 tranches
- Puissance : 250 Watts
- Consommation (kW/24h) : 0,19 kW
- Tension : 220 Volts
- Fréquence : 50 Hz
- Ouverture d'insertion : L. 110 x P. 150 mm
- Dimensions : L. 405 x P. 535 x H. 950 mm
- Conforme aux normes CE et TÜV

## INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Production horaire** 8000 tranches
- **puissance** 250 W

## Trancheuse à pain professionnelle pour restaurants h41828



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Trancheuse à pain professionnelle pour restaurants h41828

---

Garantie: 1 an

Produzione oraria: 8000 fette

Puissance: 250 W



HOLITY.COM