



Trancheuse à pain professionnelle en acier inoxydable h44001

Coupe-baguettes professionnel avec capacité de chargement pour un ou deux pains. Épaisseur des tranches : de 13 à 90 mm. Puissance : 0,18 kW. Produit fabriqué en Italie.

Trancheuse à pain professionnelle idéale pour découper des pains en tranches avec une épaisseur réglable de 13 à 90 mm. Structure robuste en acier inoxydable, adaptée aux restaurants, collectivités, bars à bruschetta, hôtels et cantines. Coupe-baguettes équipé d'un couteau de coupe amovible, conçu pour un ou deux pains d'une longueur maximale de 70 cm.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier inoxydable
- Capacité de chargement pour un ou deux pains
- Couteau de coupe amovible
- Épaisseur des tranches : de 13 à 90 mm
- Production horaire : 8300-16600 pièces
- Puissance installée : 0,18 kW
- Longueur maximale du pain : 70 cm
- Ouverture de chargement : 100 x 134 mm
- Dimensions : L. 43 x P. 54 x H. 101 cm
- Poids : environ 30 kg
- Fabrication italienne

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Production horaire** 8300 - 16600 tranches
- **puissance** 180 W

Trancheuse à pain professionnelle en acier inoxydable h44001

Trancheuse à pain professionnelle en acier inoxydable h44001

Garantie: 1 an

Produzione oraria: 8300-16600 fette

Puissance: 180 W

