



Trancheuse à pain professionnelle h440_05

Machine professionnelle à trancher le pain sur socle. Puissance : 750 W. Vitesse de coupe réglable.

Trancheuse à pain en libre-service, parfaite pour les boulangeries, supermarchés, cantines, sandwicheries. Idéale pour obtenir des tranches de pain d'épaisseur uniforme et en un temps record. Montée sur un socle avec roues pour faciliter son déplacement. Équipée d'un chargement frontal, ouverture et fermeture manuelles, porte de chargement et porte de prélèvement qui s'ouvrent uniquement à la fin du cycle. La vitesse de coupe et l'épaisseur des tranches sont réglables. Complet avec protection de chargement et porte de protection pour le prélèvement du pain. Lors de la commande, spécifiez le pas de la lame souhaité, c'est-à-dire l'épaisseur de la tranche, qui peut varier de 9 à 20 mm, ainsi que le type de lame choisi, en sélectionnant entre 05 (pour le pain standard) et 07 (pour le pain très croûté).

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.61 x P.76 x h.162 cm
- Poids : 142 kg
- Puissance : 750 W
- Tension : V. 400/3/50-60 Hz
- Ampérage : 2,5
- Pas de lame : de 7 à 20 mm
- Type de lame : BL 0.5 - BL 0.7
- Passage du pain : L.42 x P.27 x h.6/17 cm
- Option : porte-sacs

*Lors de la commande, veuillez communiquer le pas de lame souhaité (de 9 à 20 mm) et le type de lame désiré, en choisissant entre 05 (pour le pain standard) et 07 (pour le pain très croûté).

INFORMATIONS

- **puissance 750 W**

