



Trancheuse à pain h440_06

Trancheuse à pain professionnelle en acier inoxydable avec lame en téflon, épaisseur réglable de 3 à 25 mm, tiroir à miettes et plusieurs modes de coupe. Dimensions : L 60 x P 59,5 x H 70,8 cm.

La trancheuse à pain H440_06 est une machine professionnelle conçue pour garantir précision, flexibilité et sécurité lors du découpage du pain. Grâce à sa lame recouverte de téflon, elle est capable de couper différents types de pain, des plus mous aux plus croquants, offrant ainsi une utilisation flexible et hautement efficace.

Cette trancheuse permet trois modes de découpe : découpe totale en tranches, découpe en deux et découpe partielle de certaines tranches, avec une épaisseur réglable de 3 mm à 25 mm. La structure compacte et le design en acier inoxydable AISI 304 la rendent idéale pour les espaces réduits et pour un usage professionnel intensif, comme dans les boulangeries, les gastronomies et les restaurants.

La machine est équipée d'un panneau de commande intuitif et de systèmes de sécurité garantissant la protection de l'opérateur pendant l'utilisation. Le tiroir à miettes intégré et la fente dans le compartiment de chargement facilitent les opérations de nettoyage, assurant hygiène et praticité.

Avec une vitesse de découpe allant jusqu'à 160 tranches par minute et un système électrique facilement accessible, la trancheuse H440_06 offre de hautes performances et une simplicité d'entretien. Sa capacité maximale permet de couper du pain de dimensions allant jusqu'à 300 x 300 x 150 mm.

Choisissez la trancheuse H440_06 pour des tranches parfaites et une gestion simple. Parfaite pour votre boulangerie ou laboratoire ! Commandez maintenant !

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- Lame : recouverte de téflon

- Épaisseur de découpe : réglable de 3 à 25 mm
- Capacité maximale du pain : 300 x 300 x 150 mm
- Vitesse de découpe : 160 tranches par minute
- Modes de découpe : total en tranches, en deux, partielle
- Largeur : 60 cm
- Profondeur : 59,5 cm
- Hauteur : 70,8 cm
- Poids net : 95 kg
- Puissance : 1,0 kW
- Tension : 230V-1Ph-50/60Hz

Avantages pour l'utilisateur :

- Tranches précises et polyvalentes : épaisseur réglable et modes de découpe multiples pour tous les besoins.
- Structure robuste : construction en acier inoxydable pour durabilité et facilité de nettoyage.
- Efficacité opérationnelle : vitesse de 160 tranches/minute, idéale pour des environnements de travail intensifs.
- Entretien facile : système électrique accessible et tiroir à miettes intégré.
- Sécurité garantie : systèmes de protection pour l'opérateur pendant l'utilisation.

En outre, elle garantit une production maximale de 160 tranches par heure. Grâce à sa structure en acier inoxydable et à ses systèmes de sécurité, elle garantit durabilité et protection, en faisant un outil essentiel pour améliorer la productivité et l'efficacité de votre laboratoire.

FAQ :
 découpe précise et propre

Mini guide d'achat : La trancheuse H440_06 est parfaite pour ceux qui recherchent une machine polyvalente, précise et robuste pour découper le pain. Adaptée aux boulangeries, gastronomies et pâtisseries, cette trancheuse offre des modes de découpe réglables, un design compact et une grande vitesse de travail, idéale pour gérer un grand volume de travail.

Grâce à sa structure en acier inoxydable et à ses systèmes de sécurité, elle garantit durabilité et protection, en faisant un outil essentiel pour améliorer la productivité et l'efficacité de votre laboratoire.

Trancheuse H440_06, trancheuse à pain professionnelle en acier inoxydable, machine à pain à épaisseur réglable, trancheuse pour boulangeries et gastronomies, machine à pain avec lame en téflon.

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

- **Production horaire** 160 tranches
- **puissance** 1 kw

Trancheuse à pain h440_06

Trancheuse à pain h440_06

Produzione oraria: 160 fette

Puissance: 1 kw

