



## Machine à trancher le pain professionnelle h440\_07

Trancheuse manuelle à pain avec socle et roues pivotantes, capacité de découpe jusqu'à 250 pains/heure. Épaisseur de tranche fixe et structure en acier inoxydable et tôle peinte. Dimensions : L 71,2 x P 78 x H 125,5 cm.

La machine à trancher le pain H440\_07 est une solution professionnelle et polyvalente, idéale pour les boulangeries, gastronomies et ateliers artisanaux. Grâce à son chargement horizontal manuel et au mouvement axial alternatif des lames, cette trancheuse garantit une coupe précise et rapide du pain de mie, des pains ronds et des baguettes.

Conçue pour gérer jusqu'à 250 pains/heure, elle offre une efficacité opérationnelle élevée avec une épaisseur de tranche fixe. Le pain est poussé grâce à un levier manuel qui actionne le pousse-pain, permettant à l'opérateur de garder un contrôle total pendant la coupe.

La structure de la machine combine de l'acier inoxydable AISI 304 pour les parties en contact avec le pain et de la tôle peinte pour le corps principal, garantissant durabilité, hygiène et facilité de nettoyage. Le tiroir à miettes intégré facilite encore les opérations d'entretien quotidien.

Le socle est équipé de roues pivotantes, dont deux avec frein, pour un déplacement facile et une stabilité optimale lors de l'utilisation. Avec une puissance de 0,75 kW et une alimentation en 400V-3Ph-50Hz, cette machine est conçue pour une utilisation intensive et fiable.

Apportez précision et productivité à votre atelier avec la trancheuse H440\_07 ! Commandez-la dès maintenant pour améliorer votre processus de travail du pain.

### Caractéristiques techniques :

- Fonctionnement : manuel
- Matériau: Parties en contact avec le pain : acier inoxydable AISI 304

● Corps principal : tôle peinte  
● Capacité de production : 200-250 pains/heure  
● Capacité maximale du pain : 520 x 300 x 170 mm  
● Largeur : 71,2 cm  
● Profondeur : 78 cm  
● Hauteur : 125,5 cm  
● Poids net : 147 kg  
● Puissance : 0,75 kW  
● Tension : 400V-3Ph-50Hz  
● Ampérage : 2,0 A  
● Roues : pivotantes avec deux freins

● Avantages pour l'utilisateur :

● Efficacité opérationnelle : capacité de coupe jusqu'à 250 pains/heure pour une productivité élevée.  
● Conception robuste : structure en acier inoxydable et tôle peinte pour une longue durée de vie.  
● Facilité de déplacement : socle avec roues pivotantes et freins pour plus de commodité.  
● Nettoyage simplifié : tiroir à miettes intégré pour maintenir la machine propre.

●

●

Mini guide d'achat : La machine à trancher le pain H440\_07 est le choix idéal pour ceux qui recherchent une trancheuse professionnelle manuelle, capable d'assurer des découpes précises et uniformes. Parfaite pour les boulangeries et ateliers artisanaux, elle offre une structure robuste et fonctionnelle, avec un design pratique et facile à nettoyer.

Grâce à sa capacité de production et à sa construction de qualité, cette machine est adaptée à un usage intensif, en faisant une solution indispensable pour améliorer l'efficacité de votre processus de production du pain.

Trancheuse à pain H440\_07, machine manuelle pour découper le pain, trancheuse professionnelle avec épaisseur fixe, machine robuste en acier inoxydable pour les boulangeries, trancheuse pour pains de grande taille.

\*Images purement indicatives.

## INFORMATIONS

- **puissance** 0.75 kw

## Machine à trancher le pain professionnelle h440\_07



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Machine à trancher le pain professionnelle h440\_07

---

Puissance: 0.75 kw