



Trancheuse à pain professionnelle h440_08

Trancheuse manuelle avec chargement incliné et socle avec roues freinées, idéale pour la découpe rapide de pain de mie et de pains ronds. Épaisseur de découpe fixe. Dimensions : L 71 x P 61 x H 148 cm.

La trancheuse à pain H440_09 est conçue pour garantir efficacité et praticité lors de la découpe de pain de mie, de pains ronds et de baguettes. Grâce à son chargement manuel incliné et au système de mouvement axial alternatif des lames, elle permet une coupe rapide et uniforme, idéale pour les boulangeries, gastronomies et ateliers artisanaux.

Cette trancheuse offre une épaisseur de coupe fixe (disponible en différentes tailles) et une capacité de production allant jusqu'à 250 pains/heure, ce qui la rend parfaite pour des environnements professionnels avec un volume de travail élevé. Le pain est poussé pour la coupe grâce à un levier manuel, permettant à l'opérateur de gérer facilement le processus.

La structure en acier inoxydable AISI 304 pour les parties en contact avec le pain, combinée à un boîtier en tôle peinte, garantit robustesse, durabilité et hygiène. Le tiroir à miettes facilite le nettoyage, tandis que les roues pivotantes avec frein assurent un déplacement pratique et une stabilité optimale lors de l'utilisation.

Avec un poids net de 143 kg et une puissance de 0,75 kW, la trancheuse H440_09 est conçue pour offrir fiabilité et performances élevées au fil du temps.

Faites confiance à la précision et à la qualité de la trancheuse H440_09 ! Commandez-la maintenant et améliorez l'efficacité de votre atelier avec un produit professionnel et fiable.

Caractéristiques techniques :

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

- Épaisseur de coupe : 14 mm
- Matériau du boîtier : tôle peinte
- Chargeur : Chargeur
- Chargement incliné : pour faciliter l'utilisation
- Mouvement axial : alternatif des lames
- Tiroir à miettes : pour un nettoyage rapide
- Socle : avec roues pivotantes (deux avec frein)
- Nettoyer
- Épaisseur de coupe : fixe (personnalisable sur demande)
- Capacité de production : 200-250 pains/heure
- Capacité maximale du pain : 520 x 300 x 170 mm
- Largeur : 71 cm
- Profondeur : 61 cm
- Hauteur : 148 cm
- Poids net : 143 kg
- Puissance : 0,75 kW
- Tension : 400V-3Ph-50Hz
- Ampérage : 2,0 A

Productivité élevée.

Nettoyage simplifié.
Avantages pour l'utilisateur :

- Haute capacité de production : coupe jusqu'à 250 pains/heure pour une productivité accrue.
 - Robustesse et hygiène : structure en acier inoxydable AISI 304 avec boîtier peint.
 - Nettoyage simplifié : tiroir à miettes intégré pour maintenir la zone de travail propre.
 - Facilité de déplacement : équipée de roues pivotantes avec frein pour plus de commodité.
 - Design ergonomique : chargement incliné et levier manuel pour une utilisation intuitive et confortable.
- à 1730 mm.

FAQ :
Mini guide d'achat : La trancheuse à pain H440_09 est idéale pour les professionnels à la recherche d'une machine manuelle robuste, efficace et facile à utiliser. Grâce à sa capacité de production, à son design compact et à ses matériaux de haute qualité, elle est parfaite pour les boulangeries, gastronomies et ateliers artisanaux.

Avec son chargement incliné et son système de coupe précis, cette machine garantit des résultats uniformes et des temps de traitement optimisés, en faisant un choix indispensable pour augmenter la productivité et maintenir des normes de qualité élevées.

Trancheuse à pain H440_09, machine manuelle pour couper le pain incliné, trancheuse professionnelle avec épaisseur fixe, machine robuste en acier inoxydable pour boulangeries, trancheuse à pain avec tiroir à miettes.

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

- **puissance** 0.75 kw



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Trancheuse à pain
professionnelle h440_08

Puissance: 0.75 kw