



Trancheuse à pain h440_09

Trancheuse manuelle de comptoir avec chargement incliné, idéale pour couper du pain de mie et des pains ronds. Épaisseur de tranche fixe et structure en acier inoxydable. Dimensions : L 71 x P 61 x H 81 cm.

La trancheuse à pain H440_09 est une machine de comptoir conçue pour garantir des découpes rapides, précises et uniformes, parfaite pour les boulangeries, pâtisseries et gastronomies avec des espaces limités. Grâce à son design compact et ses pieds de support, elle s'intègre facilement sur n'importe quelle surface de travail, offrant stabilité et sécurité pendant l'utilisation.

Avec un chargement incliné manuel, le pain est poussé vers les lames en acier inoxydable via un levier manuel qui actionne le pousse-pain, rendant la coupe simple et intuitive. Le système de mouvement axial alternatif des lames garantit des tranches uniformes avec une épaisseur fixe, disponible en différentes configurations.

La machine offre une capacité de production de 200-250 pains/heure, la rendant adaptée à un usage intensif. Les parties en contact avec le pain sont en acier inoxydable AISI 304, garantissant une hygiène maximale, tandis que le boîtier peint assure résistance et durabilité. Le tiroir à miettes intégré facilite le nettoyage, gardant la zone de travail toujours propre.

Avec une puissance de 0,75 kW et une alimentation en 400V-3Ph-50Hz, cette trancheuse est conçue pour durer dans le temps, offrant des performances constantes et fiables.

Optimisez votre travail avec la trancheuse H440_09 de comptoir ! Compacte, polyvalente et conçue pour des découpes parfaites. Commandez-la maintenant !

Caractéristiques techniques :

- Fonctionnement : manuel
- Matériau des parties en contact avec le pain : acier inoxydable AISI 304
- Boîtier : tôle peinte
- Caractéristiques principales : chargement incliné pour faciliter l'utilisation
- Mouvement axial : alternatif des lames
- Tiroir à miettes : pour un nettoyage simplifié
- Pieds : pour une installation stable sur le comptoir de travail
- Épaisseur de coupe : fixe (disponible en différentes configurations)

Capacité de production : 200-250 pains/heure
Capacité maximale du pain : 520 x 300 x 170 mm
Largeur : 71 cm
Profondeur : 61 cm
Hauteur : 81 cm
Poids net : 115 kg
Puissance : 0,75 kW
Tension : 400V-3Ph-50Hz
Ampérage : 2,0 A

Avantages pour l'utilisateur :

- Découpes uniformes et précises : épaisseur de tranche fixe pour des résultats cohérents.
- Design compact : adapté pour être placé sur n'importe quel comptoir de travail.
- Robustesse et hygiène : construction en acier inoxydable pour une durabilité maximale et une facilité de nettoyage.
- Nettoyage simplifié : tiroir à miettes intégré pour maintenir l'ordre.
- Haute capacité de production : idéal pour gérer des volumes élevés dans des environnements professionnels.

FAQ :

Mini guide d'achat : La trancheuse à pain H440_09 est le choix idéal pour ceux qui recherchent une machine de comptoir compacte mais hautement performante. Parfaite pour les boulangeries, gastronomies et ateliers artisanaux, elle offre un design ergonomique et fonctionnel, combiné à une capacité de production élevée et des matériaux de haute qualité.

Grâce à sa construction robuste et sa simplicité d'utilisation, cette trancheuse représente un investissement essentiel pour améliorer la productivité et maintenir des standards de qualité élevés.

Trancheuse à pain H440_09, machine manuelle pour couper le pain incliné de comptoir, trancheuse professionnelle avec épaisseur fixe, trancheuse à pain en acier inoxydable pour boulangeries, machine compacte pour couper le pain.

*Images purement indicatives.

INFORMATIONS

- **puissance** 0.75 kw



Trancheuse à pain h440_09

Puissance: 0.75 kw