



Trancheuse à baguette professionnelle h117115

Trancheuse à pain pour restaurants et hôtels. Production de 8 400 / 16 800 tranches par heure (1 / 2 pains). Épaisseur de tranche comprise entre 20 et 90 mm. Puissance totale : 250 W.

Machine à trancher le pain idéale pour couper des pains en tranches, parfaite pour une utilisation dans les restaurants, hôtels, boulangeries et sandwicheries.

La trancheuse permet de couper des baguettes de pain en tranches avec une épaisseur réglable entre 20-90 mm.

Bouche d'entrée avec capacité pour un ou deux pains, grâce au séparateur mobile qui permet de régler l'ampleur de l'entrée où le pain est inséré.

La machine est facile à utiliser et garantit une hygiène maximale, car le pain est manipulé au minimum.

Le système de sécurité sur le couvercle et la grille de protection des mains sur la sortie rendent le produit sécurisé pour une utilisation.

Fabriqué en acier inoxydable et équipé d'une lame amovible.

Caractéristiques techniques :

- Trancheuse à baguette
- Production de tranches : 8 400 / 16 800
- Épaisseur de tranche : 20 mm - 90 mm
- Puissance totale : 250 W

- Dimensions de la bouche d'entrée : 115-135 mm
- Lame amovible
- Matériau : acier inoxydable
- Alimentation électrique : 230 V / 50 Hz / 1 ~ (2.1 A)
- Dimensions extérieures : 410 x 524 x h.910 mm
- Conforme aux directives européennes 89/392 CEE, 93/68 CEE et 73/23 CEE.

INFORMATIONS

- **Production horaire** 8400 - 16800 tranches
- **puissance** 250 W

HOLITY.COM

Trancheuse à baguette professionnelle h117115

**Trancheuse à baguette
professionnelle h117115**

Produzione oraria: 8400-16.800 fette

Puissance: 250 W



HOLITY.COM