



Coupe-pain type IDEAL **IDEAL L et IDEAL XL**



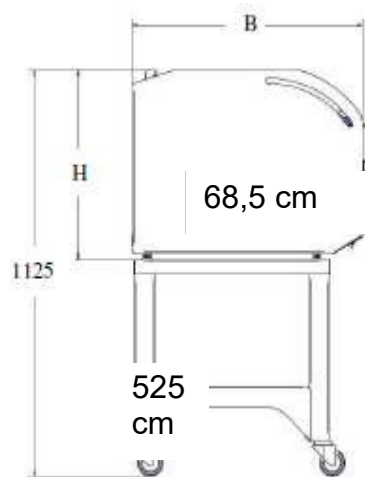
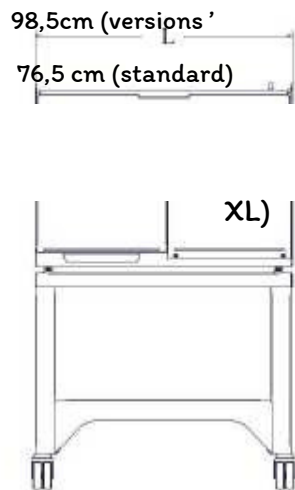


Table support
inox (option)

LA MACHINE TYPE IDEAL PERMET DE :

- découper des produits de boulangerie en deux, ou en tranches de 4 à 24 mm,
- possibilité d'enregistrer 3 épaisseurs de coupe,
- la découpe de pain tiède est possible grâce à un couteau circulaire en téflon,
- la construction de la machine est en Inox. Elle est entièrement sécurisée par une centrale de
- contrôle qui gère des sécurités électriques codées,
- option table roulante Inox,
- option 220 VOLT Monophasé
- option lame de rechange

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : les données de tolérances sont des valeurs indicatives et peuvent être influencées par le produit à trancher

	IDEAL	IDEAL L	IDEAL XL
Dimension	765 x 685 x 525 mm	905 x 685 x 525 mm	985 x 685 x 525 mm
Longueur x largeur x hauteur			
Surface nécessaire	0,56 m ²	0,61 m ²	0,68 m ²
Poids	110 kg	120 kg	130 kg
Longueur de chargement max	350 mm	400 mm	450 mm
Largeur de chargement max	360 mm	360 mm	360 mm
Hauteur de chargement max	140-160 mm	140-160 mm	140-160 mm
Epaisseur de tranche	4-24 mm	4-24 mm	4-24 mm
Précision de réglage	1 mm	1 mm	1 mm
Vitesse de découpe	100	100	100
Puissance installée Kw/V/Hz	1,1 / 400 / 50	1,1 / 400 / 50	1,1 / 400 / 50
Matériel de construction	Bâti en acier inoxydable		
Produits à découper	Produits de boulangerie comme le pain		
Valeur de mesure acoustique en fonctionnement	Autres produits sur demande		
	66,5 dB (A)	66,5 dB (A)	66,5 dB (A)
Condition de stockage	-10° C +45° C	-10° C +45° C	-10° C +45° C
condition de fonctionnement	+5° C +35° C	+5° C +35° C	+5° C +35° C

SPAGRO

33 RUE ALBERT THOMAS

56600 LANESTER