



COUPE PAIN PREMIUM COUPE PAIN PREMIUM S



SP AGRO
33 RUE ALBERT THOMAS
56600 LANESTER

Machine construite en acier inoxydable

Lame circulaire crantée téflonnée 420mm

Réglage de l'épaisseur de coupe par tranche de 0,5 mm

3 largeurs de coupes programmables

2 fonctions : découpe du pain en 2 et tranchage de la moitié du pain

Clavier tactile hygiénique pour une utilisation des plus facile

Qualité de coupe optimale grâce à la lame circulaire téflonnée

Grâce à ces caractéristiques, le **PREMIUM** permet la découpe de pain tiède, pains spéciaux, tels que pain de seigle, pain aux noix, raisins, figues...

Trancheur sur roulettes caoutchouc avec freins

Dimensions PREMIUM

Largeur

Hauteur 80 cm

Profondeur 113 cm

Poids 71 cm

200 kgs

PREMIUM S

65 cm

113 cm

71 cm

180 kgs

Vitesse : 140 tranches / minute

Epaisseur des tranches : de 4 à 24 mm

Dimensions des pains à couper :

PREMIUM

Longueur 39 cm

Hauteur 14-16 cm

Profondeur 32 cm

PREMIUM S

32 cm

14-16 cm

32 cm

230 V MONO 2.5 kW

OPTIONS:

Peinture au choix suivant panel R.A.L.

Huilage

Lame de rechange

