

Trancheuses à pain

+ EN DÉTAILS



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à cadres semi-automatiques sur table PICO



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à cadres semi-automatiques sur roues DURO



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à cadres automatiques ECO+



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à tranches variables automatiques VARIA PRO



■ Maintien du pain à la sortie pour faciliter la prise en main



■ Levier à traction progressive



■ Bac à miettes amovible



■ Ensachoir



■ Vitesse réglable jusqu'à 240 tranches/minute



■ Griffe manuelle (griffe automatique en option)



■ Lame circulaire téflonnée pour trancher une grande variété de pains



■ Palette d'ensachage réglable multipositions

Références	Cadence (coupes/h)	Dimensions max. du pain L x l x H (cm)		Puissance moteur (kW)	Type de lame et dimensions (mm)	Épaisseur de tranche (mm)	Hauteurs de pousse-pains (mm)	Type d'alimentation	Équipements standards	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)	
		Sans capot	Avec capot							Largeur	Prof.	Hauteur		
PICO	450	jusqu'à 200	44 x 30 x 18	44 x 26 x 16	0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	4 coloris au choix**	685	682	773 (880 capot ouvert) Table 620	105
	450M*		44 x 29 x 18	44 x 26 x 16	1,5	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch : 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Couteau standard téflon				115
DURO	450	jusqu'à 200	44 x 32 x 16		0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	663	760	1243	150
	450M*		44 x 31 x 16		1,5	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch : 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Compteur journalier Couteau standard téflon				165
	600	jusqu'à 400	60 x 32 x 16		0,49	Acier 13 x 0,7	11-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	843			175
ECO+	450	jusqu'à 250	44 x 31 x 16			1,1	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	604	829	1240
	450M*		44 x 30 x 16		9-12		Misch : 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Compteur journalier Couteau standard téflon	175				
	600	jusqu'à 500	60 x 31 x 16		0,49	Acier 13 x 0,7	11-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	784			180
VARIA PRO	800	vitesse ajustable de 120 à 240 tranches/minute	Taille du canal d'entrée : 38 x 34 x 16		0,75	Revêtement Téflon 420 diamètre	4-30	-	220 V monophasé	4 coloris au choix** Position de nettoyage Griffe manuelle	790	746	1133	230
	1000		Taille du canal d'entrée : 49 x 34 x 16								990			250

* Système "M" : Système de lubrification micronisé des lames pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.
** Rouge RAL 3013 - Gris foncé RAL 9005 - Gris métallisé RAL 9006 - Blanc RAL 9010.