



DESCRIPTIF TECHNIQUE

MODÈLE : TRANCHEUR A PAIN TP 180

Débit : jusqu'à 180 tranches à la minute.

Le **Trancheur à pain TP 180** est tout en **inox**. Il permet de couper des tranches de pain de **8 à 80 mm** d'épaisseur avec une régularité parfaite.

Code article : 23001

CARACTÉRISTIQUES MOTEUR :

Moteur 350 W.

Vitesse de rotation : de 180 à 360 tranches (2 baguettes fines) à la minute.

Monophasé 230 V.

SÉCURITÉS :

Conforme CE.

Système exclusif de sécurité infrarouge.

Dispositif d'arrêt automatique de la machine.

Système de verrouillage magnétique.

Dispositif de commande à manque de tension.

CARACTÉRISTIQUES ÉQUIPEMENT :

Construction en **acier inoxydable** pour faciliter l'entretien de la machine.

Moteur asynchrone puissant pour une capacité de travail élevée.

Plateau réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches : **de 8 à 80 mm d'épaisseur**.

Grande Goulotte d'introduction (150 x 125 mm) permettant de couper tous types de pain de forme allongée.

Lame très facilement démontable pour un nettoyage facilité.

En option : - Socle mobile en inox

Code article : 27187

DONNÉES TECHNIQUES :

Poids net : 28.2 kg

Dimensions (H x L x P) : 920 x 335 x 385 mm

Encombrement Max. : 920 x 335 x 880 mm

RÉSERVATION :

Alimentation électrique monophasée 230 V. Câble et prise fournis.