# TRANCHEUSE DE PAIN 11 MM

**2 705,00 €**

SKU: 7061.0211

**Trancheuse à pain professionnelle 11 mm – Qualité constante à chaque tranche**

La trancheuse à pain Combisteel est la solution idéale pour trancher rapidement et uniformément le pain dans les boulangeries, commerces ou environnements de restauration à forte activité. Grâce à une épaisseur de coupe fixe de 11 mm, vous obtenez des tranches régulières – parfaites pour du pain artisanal ou industriel. Elle accepte des pains jusqu'à 430 mm de long et 140 mm de haut. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, cette machine robuste assure un fonctionnement stable et est facile à utiliser. Sa finition lisse permet un nettoyage rapide et hygiénique. Dimensions : 640x800x1200 mm – Poids : 160 kg.

**Caractéristiques :**

- Épaisseur de coupe 11 mm : pour des tranches régulières et une présentation professionnelle
- Pour pains jusqu'à 430 mm de long et 140 mm de haut
- Construction robuste et stable : adaptée à un usage intensif
- Hygiénique et facile à entretenir : nettoyage simplifié grâce à des surfaces lisses
- Également disponible en version 13 mm et modèle de table

Optez pour une coupe rapide, précise et sans effort – choisissez cette trancheuse à pain professionnelle !

| | | | |
|---|---|---|---|
| Largeur (mm) | 640 | Profondeur (mm) | 800 |
| Hauteur (mm) | 1200 | Couleur | Gris |
| Colis postal | Non | Poids brut (kg) | 160 |
| Renseignements | Max. longeur du pain 430mm / Max. hauteur du pain 140mm | Tension (Volt) | 230 |
| Fréquence de tension (Hz) | 50 | Modèle de table / autonomes/ encastré | Autonomes |
| Marque | COMBISTEEL | Prêt à brancher | Oui |