

Trancheuses à coupe continue

FULL

- ✓ Tranchage en continu de tous types de pains
- ✓ Cadence élevée grâce aux tapis d'entraînement motorisés
- ✓ Robustesse sans concession
- ✓ Cadence ajustable

Jusqu'à 1000 coupes/heure

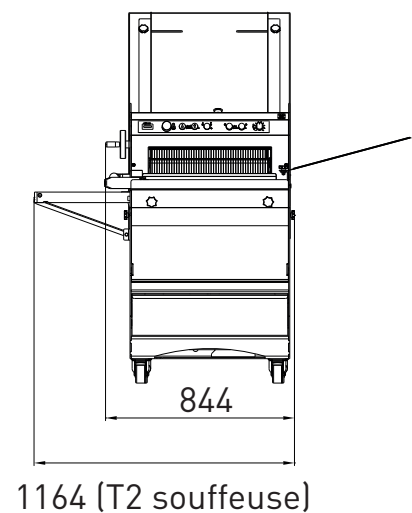
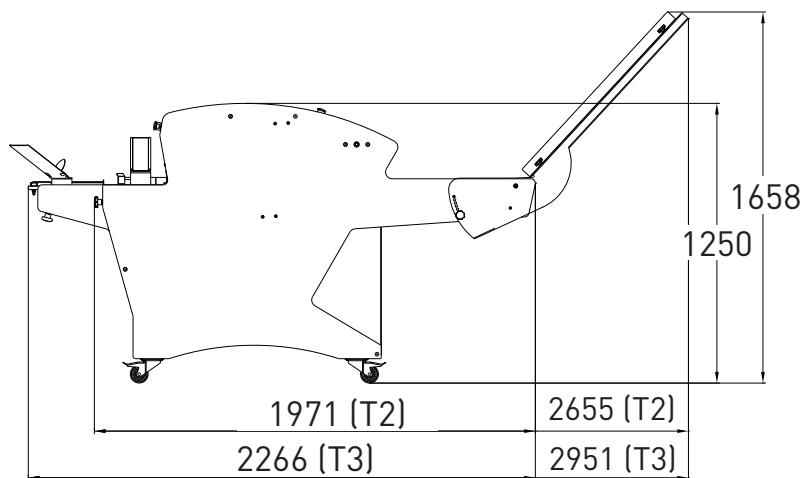
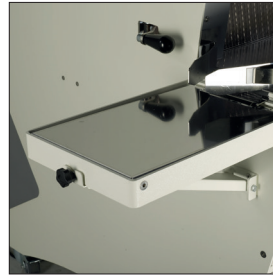




Tableau de commandes frontal
Réglage motorisé de la hauteur du tapis supérieur (hauteur des pains).
A côté des commandes frontales, un compteur d'heures vous permet d'enregistrer votre temps de travail avec précision.



Full 520 T2

Souffleuse ensacheuse repliable
Permet un gain de temps à l'emballage.



Tapis de chargement arrière
Assure une coupe régulière en continu grâce aux guides latéraux réglables.



Full 520 T3

Tapis de sortie motorisé
Equipé de guides réglables pour assurer le maintien du pain après la coupe.



Variateur de vitesse
Permet d'ajuster la vitesse de coupe selon le type de pain.



Rampe de chargement

Equipée de guides latéraux, augmente la capacité de chargement.

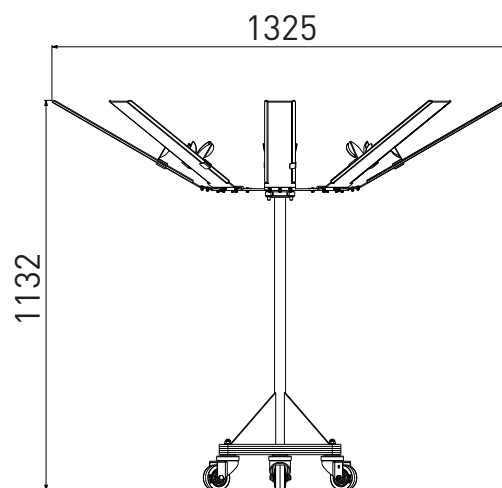


2 bacs à mies
Pour la récupération des mies
Capacité de 33l chacun.

CARACTERISTIQUES	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Dim. max du pain (Lxh) en cm	52 x 16	52 x 16
Souffleuse ensacheuse repliable	•	
Tapis de sortie motorisé		•
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	365	385
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,7	Acier 13 x 0,7
AU CHOIX		
Epaisseur de tranche en mm	11 - 18	11 - 18
Type de moteur	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
OPTION		
Rampe de chargement	•	•
Couteaux spéciaux	•	•

Tourniquet d'ensachage

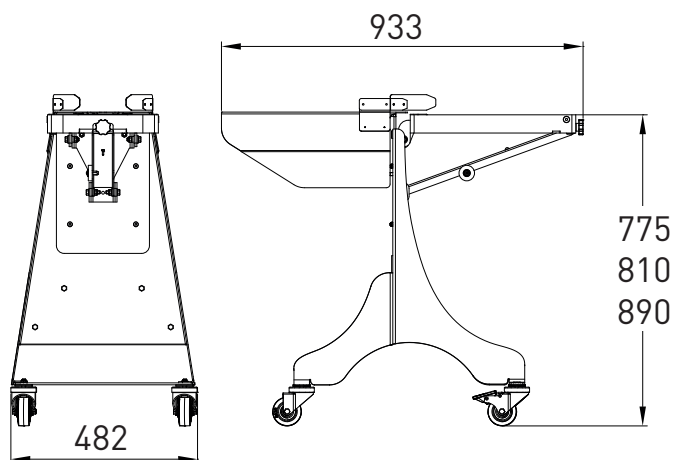
Permet d'emballer plusieurs pains très rapidement et à la chaîne.



Dimensions (en mm)

Souffleuse-ensacheuse

Souffleuse mobile complémentaire.



Dimensions (en mm)

CARACTERISTIQUES

Type de moteur

| 230V monophasé |