



## Trancheur à Pain Professionnel

ROBOT COUPE  
Ref TP180

- Jusqu'à 180 tranches de pain par minute
- Rapide et simple d'utilisation
- Entretien facilité

Déclinaison / options : **Socle mobile en inox** (+ 573.00 €)

Expédié sous 3 jours

Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



**2094.00 € HT**

### INFORMATIONS PRODUIT

Trancheur à Pain Professionnel

Ref: TP180

ROBOT COUPE

Le trancheur à pain TP180 permet de réaliser 180 tranches de pain à la minute de 8 à 80 mm d'épaisseur avec une régularité parfaite.

Il vous permettra de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150 x 125 mm) avec régularité, sans déchirure ni écrasement.

Il a été conçu en acier inoxydable pour faciliter l'entretien de la machine par son utilisateur et des conditions d'hygiène optimales.

Machine alliant la vitesse et la simplicité d'opération avec une construction robuste et durable.

La conception simple de cet appareil permet de démonter toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes facilitant leur entretien et nettoyage. La lame est très facilement démontable et dispose d'un moyeu formant une poignée pour une prise en main en toute sécurité.

La machine dispose d'un moteur asynchrone à fort couple de démarrage équipé de roulements graissés à vie. Le moteur est équipé d'un protecteur thermique.

Un système de transmission à double courroies assure un très faible niveau sonore et ne nécessite aucun entretien.

Un système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture d'évacuation arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main.

Un système d'auto-surveillance permet de contrôler le bon fonctionnement des composants formant la barrière infrarouge et la sécurité du couvercle.

En cas de défaillance, la machine est mise hors service. - Un dispositif d'arrêt automatique de la machine se déclenche en cas de blocage de l'éjection ou après une minute de fonctionnement sans mettre de pain.

Un système de verrouillage magnétique au niveau du couvercle arrête le moteur dès son ouverture. Un dispositif de commande à manque de tension ; l'appareil ne redémarre pas après une coupure d'alimentation. Il faut réappuyer sur le bouton "marche".

Très simple d'utilisation, il saura satisfaire les exigences du marché de la collectivité.

Le trancheur à pain TP180 peut recevoir en option un support spécial mobile tout inox

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Dimensions	L 335 x P 385 x H 920 mm
Goulotte d'introduction	150 x 125 mm
Construction	Inox
Vitesse	180 tours / minute
Débit	180 à 360 tranches de pain / minute
Puissance	0.35 kW
Alimentation	230 V - 50 Hz
Épaisseur tranches	8 à 80 mm d'épaisseur
Poids	23 Kg

[www.bacchus-equipements.com](http://www.bacchus-equipements.com)  
Tel : 04 81 13 22 22 - Fax : 04 78 46 26 99