

KYM03M TRANCHEUR A PAIN DE COMPTOIR



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES:

- . Le processus de coupe commence par tirer la poignée de la machine, mettre le pain dans la trémie et relâcher la poignée.
- . Conception esthétique moderne.
- . Acier inoxydable de qualité 304 sur la surface de contact du pain.
- . Le corps de la machine est peint avec de la peinture électrostatique.
- . Il y a un tiroir à miettes au bas de la machine.
- . Le processus de coupe est effectué dans l'épaisseur de tranche souhaitée, de 8mm jusqu'à 18mm. Cette taille peut être augmentée sur demande.
- . Les intervalles de lame de coupe standard sont installés à 18 mm.
- . Chaque machine dispose d'un bouton d'arrêt d'urgence.
- . Il y a un appareil d'emballage de pain dans chaque machine.
- . Il est produit dans les normes EC.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité	300 pains/heure
Largeur	68cm
Longueur	75cm
Hauteur	76cm
Hauteur (lorsque le couvercle est en position ouverte)	80cm
Max. Dimensions du pain	31x48x15cm
Puissance Moteur	0.37Kw
Alimentation électrique	220 Volt monophasé
Poids de la machine	110 Kg

ADDITIONNEL :

- . Des dispositifs électriques spécifiques adaptés aux spécifications du réseau électrique du pays utilisateur peuvent être utilisés sur la machine. L'acheteur devra préciser cette situation lors de la demande de cotation.
- . Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la machine sans préavis.
- . Service technique 7/24
- . Période de garantie de 2 ans.

Factory Adress: Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi A.Blok 31/A 24-25-29
 Showroom Adress : Meclis Mah. Teraziler cad. No: 52/B Sancaktepe / İSTANBUL / TURKEY
 Tel: 00 90 216 415 58 25 Mobil: 00 90 533 294 58 25
 Email: ihracat@kayamaktek.com.tr Web: www.kayamaktek.com.tr