

### KYM04M TRANCHEUR A PAIN HORIZONTAL (MANUEL)



#### 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.
- . Facilement déplaçable avec des roues.
- . 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.
- . Tranche du pain complet jusqu'à un maximum de 2,5 kg.
- . 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	70cm
Longueur	75cm
Hauteur	125cm
Max. Dimensions du Pain	33x48x18cm
Puissance Moteur	0.37Kw
Alimentation électrique	220 Volt monophasé
Poids de la machine	145 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](mailto:ihracat@kayamaktek.com.tr) Web: [www.kayamaktek.com.tr](http://www.kayamaktek.com.tr)