

Coupeuse libre service



La coupeuse à pains libre-service est destinée à trancher toutes sortes de pains. Elle permet de fournir un service supplémentaire à vos clients et de mieux conserver les pains grâce aux sachets. En la mettant librement à la disposition du public, vous gagnez du temps et libérez des opérateurs pour d'autres tâches.

La gamme

Nous vous proposons un modèle : **LSC60**, coupeuse libre service largeur de coupe 60 cm

Caractéristiques

- Châssis et lames en acier
- Dotée d'un capot relevable avec hublot assurant une parfaite sécurité pour les utilisateurs
- Conçue pour trancher toutes sortes de pains d'une dimension de **580 mm de longueur et de 150 mm de hauteur MAXIMUM**
- Livrée avec une pelle à ensacher. Elle correspond à la largeur de coupe maximum de la machine
- **Epaisseur de coupe : standard 11 ou 13 mm (autres coupes possibles à partir de 9 mm sur demande)**
- Voltage : 400V TRI+N+T
- Puissance : 0,55 kW + 0,18 (motoréducteur)
- Dimensions : L820 x P1000 x H1215 mm
- Poids : 230 kg



Ergonomie / Entretien

- Niveau sonore < 70 db
- La durée de vie d'un jeu de lames varie en fonction des critères suivants : type de pain, dureté de la croûte, température du pain... Nous l'estimons entre 25 000 et 30 000 pains.
- **Sécurité : nos coupeuses sont sécurisées selon les normes en vigueur**
- **Nettoyage et entretien facile par l'intermédiaire du tiroir ramasse-miettes d'une grande capacité, et par son système de cartérisation simple à démonter**

Options

- Autres coupes sur demande, à partir de 9 et jusqu'à 15 mm

Illustrations et descriptions non contractuelles - LAMBERT MECANIQUE SAS se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis