TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	0,55
poids net (Kg)	98
largeur (mm)	557
profondeur (mm)	604
hauteur (mm)	595

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.RLM- G42 - COUPE-PAIN ÉLECTRIQUE avec COMMANDE MANUELLE À DEMI-LEVIER, pour PAIN AUX NOIX ET CROÛTE SOUPLE, longueur de coupe max.42 cm:

- **structure** en **acier sablé** et **thermolaqué** ;
- **chargement frontal supérieur** ;
- **commande manuelle par levier** ;
- presse à ressorts réglables;
- **convient** aux **pains à croûte molle** ;
- **ramasse-miettes peint** ;
- **longueur de coupe max** : **420 mm** ;
- **hauteur de coupe de 60 à 180 mm** ;
- **épaisseur de tranche de votre choix de 7 à 18 mm** ;
- **facile à nettoyer et en toute sécurité** grâce au plateau ramasse-miettes avec micro-interrupteur qui empêche la machine de démarrer sans sa fermeture préalable;
- adapté pour les petits ateliers tels que les magasins et les restaurants, pour un usage général.

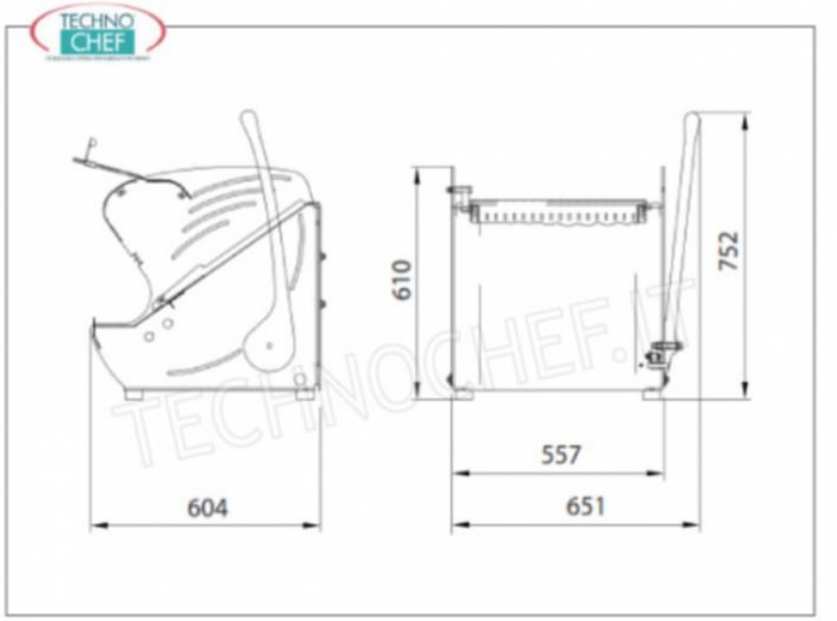
En option / accessoires :

- meuble bas - Cod.RLM-BA42.

Marque CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

RLM-G42	COUPE-PAIN ÉLECTRIQUE avec COMMANDE MANUELLE À DEMI-LEVIER, pour PAIN À DÉJEUNER avec CROÛTE SOUPLE, longueur max 42 cm, hauteur de coupe jusqu'à 18 cm, épaisseur de tranche au choix de 7 à 18 mm, moteur de Kw. 0,55, V. 400/3, poids 98 Kg, dim.mm.557x604x595h	**€ 2.338,12** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
RLM-BA42 	**Base mobile pour Mod. RLM-G42, RLM-G42COVER, RLM-C42, RLM-CP42.**	**€ 308,84** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours