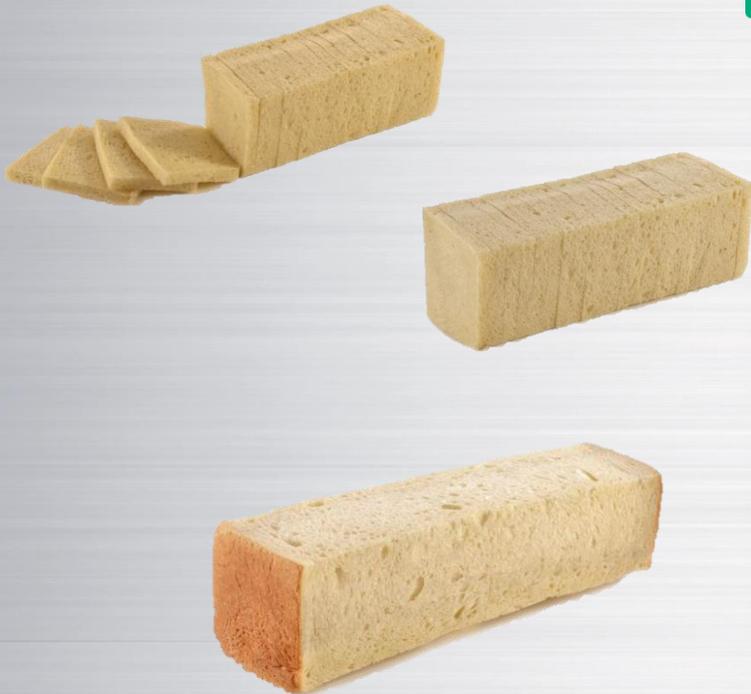


Ensemble pour concevoir vos lignes de conditionnement



GAMME TRANCHEUSE
BS 20



DESRIPTIF GÉNÉRAL

- Machine d'écroûtage
- Sépare la croûte du pain moulé, 6 faces. La croûte est séparée. Les pains sont alimentés en longueur en continu
- Les pains sont écroûtés parallèlement des deux cotés via le tranchage à bande. Après une zone de retournement à 90°, on procède de la même façon sur les deux faces suivante
- La machine est parfaitement adaptée pour être combinée avec d'autres machines Hartmann comme le tranchage vertical
- Le réglage des formats de produits et des positions de coupe se fait en continu sans outils. Les vitesses de bande de tranchage sont réglables
- Les portes et les capots permettent un bon accès de nettoyage
- Option : transfert latéral des produits en sortie



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Dimensions produit :
 - Longueur : 250 - 460 mm
 - Largeur : 85 - 150 mm
 - Hauteur : 85 - 150 mm
- Dimensions machine :
 - Longueur : 4815 mm
 - Largeur : 1370 mm
 - Hauteur : 2000 mm
 - Poids : 1000 kg

Hygiénique
&
Régularité

JUSQU'À 55
PAINS/MIN

