

Coupeuse industrielle



La coupeuse à pains industrielle CI est destinée à trancher toutes sortes de pains. Sa grande capacité et sa robustesse en font un produit incontournable des structures de grande production, puisqu'elle est particulièrement adaptée aux gros débits en pouvant couper jusqu'à 1200 pains par heure.

La gamme

CI52, largeur de passage de pain de **52 cm**

CI60, largeur de passage de pain de **60 cm**

Caractéristiques

- Châssis et lames en acier
- Réglage de la hauteur du tapis supérieur par volant
- 2 tiroirs latéraux ramasse-miettes en inox
- Pelle à ensacher de même largeur de coupe maximum de la machine
- Guide-pains fixe en entrée et en sortie

Ergonomie / Entretien

- 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 de 2 tiroirs ramasse-miettes et par son système de cartérisation simple à démonter

Options

- Tourniquet ensacheur 6 ou 12 pelles
- Double coupe (pour le modèle en 60)
- Alimentation MONO 220V+T
- Couleur du châssis

Référence	CI 52	CI 60
Type	Industrielle	
Largeur de coupe (en cm)	52	60
Epaisseur de coupe (en mm)	11 ou 13 en standard	
Double coupe	Non	En option
Longueur utile tapis d'entrée (en mm)	1440	
Longueur utile tapis de sortie (en mm)	760	
Hauteur de coupe (en mm)	150	
PUISSANCE / TENSION		
Puissance (en kW)	1,1 + 0,25 (motoréducteur)	
Tension	400V TRI+N+T	
DIMENSIONS		
Largeur (en mm)	730	810
Hauteur (en mm)	1225	
Profondeur (en mm)	2500	
Poids (en kg)	545	545

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



LAMBERT MECANIQUE SAS - 4 Avenue Jean Monnet – 26000 VALENCE
Tél : 04 75 25 98 30 – Fax : 04 75 83 95 23 - contact@lambert-mecanique.fr
Site internet : <http://www.lambert-mecanique.fr>