

## Coupeuses à pains semi-automatiques et automatiques



ULTRA NM



ULTRA+ NM

Les coupeuses à pains semi-automatiques et automatiques sont destinées à trancher toutes sortes de pains. Elles permettent de fournir un service supplémentaire à vos clients et de mieux conserver les pains grâce aux sachets

### La gamme

---

Nous vous proposons 2 gammes, en largeur de coupe 42 et 52 cm :

**Gamme ULTRA NM, semi-automatique**

**Gamme ULTRA+ NM, automatique**

### Caractéristiques

---

- Coupeuse à pains monobloc sur socle et roulettes
- Levier à technologie "Softlift" pour une traction sans effort pour le modèle semi-automatique
- Réceptacle à miettes intégré, accessible par porte

## Ergonomie / Entretien

---

- La palette d'ensachage placée à hauteur ergonomique facilite le maniement des pains coupés.
- 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

---

- Alimentation 220V+T MONO

Référence	ULTRA42 NM	ULTRA52 NM	ULTRA+42 NM	ULTRA+52 NM
Fonctionnement	Semi-automatique		Automatique	
Capacité de coupe (en cm)	42	52	42	52
Epaisseur de coupe (en mm)	9, 10, 11, 12 ou 13			
Cadence de production maximum	200 pièces / heure			
Hauteur de passage de pain maxi (en mm)	150			
<b>PUISSANCE / TENSION</b>				
Puissance (en kW)	0,55			
Tension	400V TRI+T+N - 50Hz			
<b>DIMENSIONS</b>				
Largeur (en mm)	575	675	575	675
Hauteur (en mm)	1186	1186	1087	1087
Profondeur (en mm)	770	770	770	770
Poids (en kg)	115	115	135	135

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

