



Rollmatic CP42 S

DESCRIPTION :

ROLLMATIC CP42 S : L'automatisation au service de la précision de coupe

La trancheuse à pain ROLLMATIC CP42 S est un équipement de haute performance, conçu pour les professionnels de la boulangerie et des commerces de détail à la recherche de rapidité et d'efficacité. Ce modèle automatique est la solution idéale pour traiter de grands volumes de pains avec une qualité de coupe constante et une ergonomie optimale.

Productivité, Sécurité et Efficacité

- **Haute Productivité :** La CP42 S est une trancheuse automatique capable de traiter un flux de pains important. Avec sa vitesse de coupe réglable, elle peut s'adapter à la consistance de chaque type de pain, qu'il soit compact ou à croûte moyennement dure.
- **Fonctionnement Automatique :** Le cycle de coupe démarre automatiquement une fois le pain positionné et le couvercle de sécurité enclenché. Cette fonctionnalité permet à l'opérateur de se concentrer sur d'autres tâches, optimisant ainsi le temps de travail.
- **Sécurité Avancée :** La sécurité de l'utilisateur est une priorité. Le modèle est équipé d'un couvercle de sécurité en acier qui s'ouvre et se ferme automatiquement, garantissant une utilisation sans risque.
- **Robustesse et Hygiène :** Sa structure est en acier et son corps est revêtu d'une peinture en poudre. Le tiroir à miettes amovible et le support à pain intégré facilitent le nettoyage et maintiennent un environnement de travail propre.
- **Dimensions Adaptées :** Conçue pour un encombrement minimal, cette trancheuse s'intègre facilement dans les petits et moyens laboratoires, sur l'arrière-comptoir des magasins ou dans les restaurants.

Un Investissement pour une Qualité de Service Incomparable

La ROLLMATIC CP42 S est l'outil parfait pour améliorer la qualité de votre service. Elle assure une présentation parfaite de vos pains tranchés tout en augmentant l'efficacité de votre équipe. Un choix judicieux pour satisfaire une clientèle exigeante.

Foire Aux Questions (FAQ) - Trancheuse à Pain ROLLMATIC CP42 S

Quelle est la différence entre le modèle CP42 S et les autres trancheuses Rollmatic ?

Le modèle CP42 S se distingue par son fonctionnement **automatique** et sa **vitesse de coupe réglable**, ce qui en fait un appareil idéal pour les productions plus importantes. Contrairement aux modèles manuels ou semi-automatiques, elle gère le cycle de coupe de manière autonome, ce qui optimise le temps de l'opérateur.

Peut-on ajuster l'épaisseur des tranches ?

L'épaisseur des tranches sur la ROLLMATIC CP42 S est **fixe**. L'appareil est livré avec un pas de lames prédéfini que vous choisissez lors de la commande. Cette configuration garantit une épaisseur constante et une qualité de coupe parfaite pour un type de pain donné.

Le nettoyage est-il facile ?

Oui, l'entretien est simple. La trancheuse est équipée d'un **tiroir à miettes intégré** qui récupère les résidus de pain pour un nettoyage rapide. Le couvercle et les surfaces en acier sont également faciles à essuyer pour maintenir une hygiène parfaite.

Quelle est la taille maximale de pain que l'on peut couper ?

Cette trancheuse peut accommoder des pains d'une taille maximale de **420 mm de large sur 230 mm de haut**. C'est une dimension standard qui la rend compatible avec la plupart des pains ronds ou longs couramment produits en boulangerie.

Quel est l'avantage du fonctionnement automatique pour mon commerce ?

Le fonctionnement automatique de la CP42 S vous permet d'augmenter votre **productivité**. Une fois le pain positionné, l'opérateur peut se consacrer à d'autres tâches. Cela réduit le temps d'attente pour vos clients et vous permet de gérer les pics de fréquentation plus efficacement.

Tableau Descriptif Technique :

Caractéristique	Spécification
Marque	Rollmatic
Modèle	CP42 S
Type	Trancheuse à pain automatique
Dimensions (L x P x H)	660 x 700 x 780 mm
Poids	135 kg
Puissance	0.55 kW
Alimentation électrique	400V Triphasé (ou 230V Monophasé sur demande)
Dimensions max. du pain	420 x 230 mm (largeur x hauteur)
Vitesse de coupe	Réglable par l'utilisateur
Matériaux	Corps en acier peint, lames en acier inoxydable
Fonctionnalités	Tiroir à miettes amovible, couvercle de sécurité automatique, support à pain réglable