



Rollmatic G42

DESCRIPTION :

ROLLMATIC G42 : L'outil indispensable pour des pains frais et parfaitement tranchés

La trancheuse à pain ROLLMATIC G42 est l'équipement de référence pour tous les professionnels de la boulangerie, des restaurants et des supermarchés. Spécialement conçue pour allier performance et compacité, elle s'intègre parfaitement sur un comptoir ou dans un petit laboratoire, tout en garantissant un résultat de coupe impeccable et une productivité optimale.

Efficacité et Précision de Coupe au Quotidien

- **Coupe Précise et Hygiénique :** Grâce à ses lames robustes en acier, la G42 assure une découpe nette et régulière de tous types de pains. Le tiroir à miettes intégré récupère les résidus, facilitant le nettoyage et maintenant un environnement de travail propre.
- **Conception Compacte :** Avec ses dimensions réduites, cette trancheuse s'adapte aux espaces les plus exigus, ce qui en fait un choix idéal pour les boulangeries artisanales, les épiceries fines ou les restaurants qui souhaitent proposer du pain frais tranché sans sacrifier l'espace.
- **Utilisation Intuitive :** La trancheuse est dotée d'un levier de commande manuel pour une utilisation simple et sécurisée. Une fois le pain positionné, une simple pression suffit pour obtenir une coupe parfaite.
- **Robustesse et Fiabilité :** Sa structure en acier est conçue pour résister à une utilisation intensive et prolongée. Le moteur asynchrone est puissant et fiable, assurant une longue durée de vie à l'appareil.

L'investissement intelligent pour votre commerce

La ROLLMATIC G42 est un investissement judicieux qui vous permet d'améliorer la qualité de votre service, d'optimiser le temps de préparation et de répondre aux attentes de vos clients en leur offrant du pain fraîchement coupé.

Fiche Technique Détaillée :

- **Marque :** Rollmatic
- **Modèle :** G42
- **Type :** Trancheuse à pain manuelle / semi-automatique
- **Dimensions :** 510 x 655 x 759 mm
- **Dimensions max. du pain :** 420 x 300 mm
- **Hauteur max. de coupe :** 180 mm
- **Alimentation électrique :** 400V (existe en version 230V en option)
- **Puissance :** 0.55 kW
- **Poids :** 108 kg
- **Fonctionnalités clés :**
 - Tiroir à miettes
 - Structure en acier et peinture en poudre

FAQ - Trancheuse à Pain Professionnelle ROLLMATIC G42

La trancheuse G42 est-elle un modèle automatique ou manuel ?

La ROLLMATIC G42 est une trancheuse à pain manuelle ou semi-automatique. Vous placez le pain manuellement, puis la machine s'occupe de la découpe après avoir actionné un levier. Cela vous donne un contrôle précis tout en bénéficiant de la puissance du moteur pour une coupe rapide.

Quelles sont les dimensions maximales du pain que je peux trancher ?

Cette trancheuse peut accueillir des pains d'une taille maximale de **420 mm de long et 300 mm de large**, avec une hauteur de coupe maximale de 180 mm. Cela la rend adaptée à la majorité des pains ronds ou longs couramment vendus en boulangerie.

Le nettoyage de l'appareil est-il facile ?

Oui. Le nettoyage est simplifié par le **tiroir à miettes** intégré qui récupère la plupart des résidus de pain. Les lames et les surfaces en acier sont également faciles à nettoyer pour maintenir l'hygiène au quotidien.

Puis-je ajuster l'épaisseur des tranches ?

La ROLLMATIC G42 est dotée d'un **pas de lames fixe**. L'épaisseur de coupe est prédéfinie. Si vous avez besoin de plusieurs épaisseurs de tranches, il existe des modèles avec un pas de lames variable, mais le G42 est conçu pour une efficacité et une simplicité maximales.

L'appareil est-il compact et adapté à mon petit laboratoire ?

Oui, le modèle G42 est réputé pour sa **compacité**. Grâce à ses dimensions réduites, il est idéal pour les petits laboratoires, les boulangeries avec un espace limité ou les arrière-comptoirs de magasins.