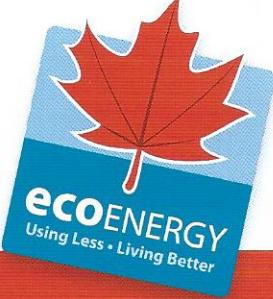


24/24h
Dépannage
& Service

Mat & Deco

Seul le meilleur est assez bien



- Établissement de boulangerie
- Machines de boulangerie
- Distributeurs automatiques
- Acier inoxydable

- Systèmes de fermentation contrôlée, réfrigération, congélation, surgélation

- Fours
- Petit matériel
- Matériel d'entretien

ABO de Luxe 3 MANUEL



abo
ABO TRANCHEUSES À PAINS

ABO de Luxe 3 AUTOMAT



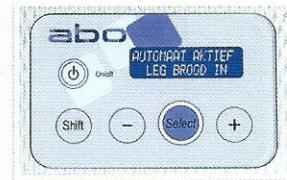
- Pousser le levier vers arrière et placer le pain (le levier de pousse est léger comme une plume)
- Laisser revenir le levier, la machine commence à couper
- Contrôler la vitesse en tenant le levier si le pain est encore chaud
- Le pain est coupé

- Placer le pain et pousser le bouton de démarrage éclairé
- La machine commence à couper immédiatement
- Contrôler la vitesse en tenant le levier si le pain est encore chaud
- Le pain est coupé

ABO Matic 4 Une coupe toujours parfaite!



- Reconnaissance d'un ou deux pains
- Démarrage automatique
- Pause pendant la coupe d'une à trois secondes à programmer
- Assuré par des capteurs
- Technique très silencieuse
- Plusieurs programmes de coupe possible
- Option : unité d'emballage et de fermeture automatique



AT LEAST
5 YEARS
AHEAD!

