



Pizzaovens.com

1.877.FOR.OVEN  
367.6836

Since 1999



## ARTISAN BREAD SLICERS

Doyon's CPF series are the most effective slicers on today's market. They can slice up to 100 loaves per hour and come with a standard packing shelf on top. Ideal for artisan bread.

### TRANCHEUSES À PAIN

Les trancheuses de la gamme CPF de Doyon sont les plus efficaces sur le marché. Elles peuvent trancher jusqu'à 100 pains à l'heure et sont livrées avec une ensacheuse manuelle. Idéales pour le pain de type européen.

**CPF412, CPF416  
CPF512, CPF516**

"Superior **quality** product  
at an **affordable** price !"

"Qualité supérieure à un  
prix **abordable** !"

## Bread slicer FEATURING

- Floor model
- Capacity of up to 100 loaves per hour
- Slices at 1/2" or 5/8" (13 mm or 16 mm) thickness
- Blades fixed individually under balanced tension
- Mechanically assisted infeed
- Carbon steel body mounted on 3" (76 mm) casters
- Motor operates only while cutting and automatically stops after bread has been cut
- Crumb drawer is included
- ETL Listed
- One year parts and labor limited warranty

## Trancheuse à pain CARACTÉRISTIQUES

- Modèle de plancher
- Capacité jusqu'à 100 pains à l'heure
- Tranche à une épaisseur de 1/2" ou 5/8" (13 mm ou 16 mm)
- Lames tendues individuellement
- Chute assistée mécaniquement
- Châssis en acier sur roulettes de 3" (76 mm)
- Le moteur est en opération seulement en coupant et arrête automatiquement lorsque le pain est coupé
- Listé ETL
- Garantie limitée de 1 an pièces et main d'oeuvre

**OVERALL DIMENSIONS**

CPF412 & CPF416  
 25 7/8" W X 32 1/4" D X 49 1/2" H  
 (657 mm X 819 mm X 1260 mm)  
 CPF512 & CPF516  
 30 1/8" W X 32 1/4" D X 49 1/2" D  
 (765 mm X 819 mm X 1260 mm)

**ELECTRICAL SYSTEM**

120V - 1 PH - 6 A - 0.7 kW - 60 Hz NEMA 5-15P

**CAPACITY**

Up to 100 loaves per hour

**SHIPPING WEIGHT**

500 lb (227 kg) approximately (CPF412 & CPF416)  
 660 lb (300 kg) approximately (CPF512 & CPF516)

Specifications and design subject to change without notice.

**DIMENSIONS**

CPF412 & CPF416  
 25 7/8" L X 32 1/4" P X 49 1/2" H  
 (657 mm X 819 mm X 1260 mm)  
 CPF512 & CPF516  
 30 1/8" L X 32 1/4" P X 49 1/2" D  
 (765 mm X 819 mm X 1260 mm)

**ÉLECTRICITÉ**

120V - 1 PH - 6 A - 0.7 kW - 60 Hz

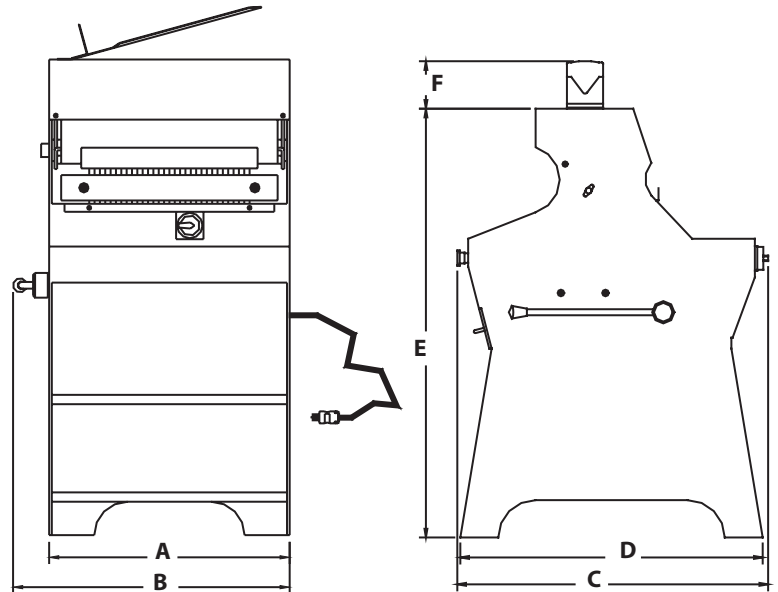
**CAPACITÉ**

Jusqu'à 100 pains à l'heure

**POIDS D'EXPÉDITION**

500 lb (227 kg) approximativement (CPF412 & CPF416)  
 660 lb (300 kg) approximativement (CPF512 & CPF516)

Caractéristiques sujettes à changement sans préavis.



Blade Holder Support de lame	CPF412	CPF416	CPF512	CPF516
	16" (406 mm)	16" (406 mm)	20" (508 mm)	20" (508 mm)
Slices Tranches				
	1/2" (12 mm)	5/8" (16 mm)	1/2" (12 mm)	5/8" (16 mm)
Loaf Height Hauteur de pain				
Max	4 3/4" (121 mm)	4 3/4" (121 mm)	4 3/4" (121 mm)	4 3/4" (121 mm)
Min	3" (76 mm)	3" (76 mm)	3" (76 mm)	3" (76 mm)
Dimensions	CPF452	CPF456	CPF552	CPF556
A	22 1/2" (572 mm)	22 1/2" (572 mm)	27" (686 mm)	27" (686 mm)
B	25 7/8" (657 mm)	25 7/8" (657 mm)	30 1/8" (765 mm)	30 1/8" (765 mm)
C	32 1/4" (819 mm)	32 1/4" (819 mm)	32 1/4" (819 mm)	32 1/4" (819 mm)
D	31 1/2" (800 mm)	31 1/2" (800 mm)	31 1/2" (800 mm)	31 1/2" (800 mm)
E	45 1/2" (1155 mm)	45 1/2" (1155 mm)	45 1/2" (1155 mm)	45 1/2" (1155 mm)
F	4" (102 mm)	4" (102 mm)	4" (102 mm)	4" (102 mm)



Your local distributor: / Votre distributeur:

