

Taglierine per pane per professionisti

MODENA+

Robusta

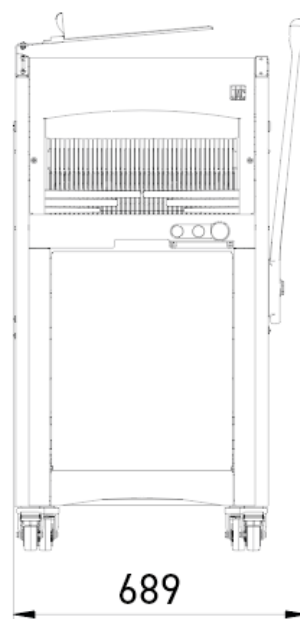
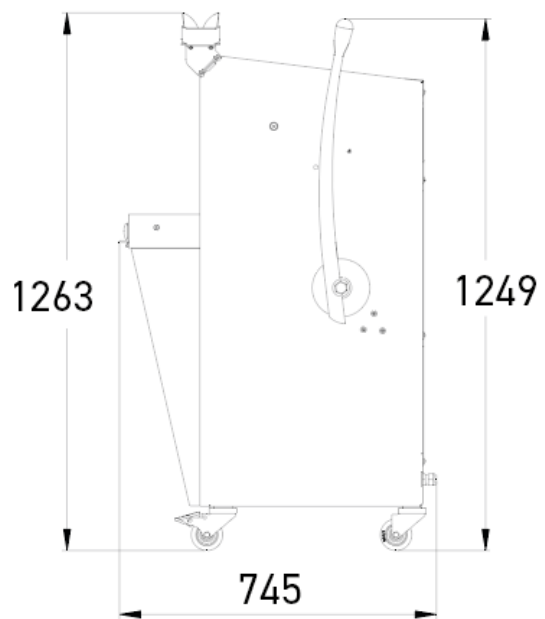
Design essenziale

Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo

Funzionamento silenzioso

Notevole ergonomia





CARATTERISTICHE

Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 30 x 16
Potenza motore in kW	0,49
Peso netto in kg	165
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5

Finition



SPECIFICHE TECNICHE

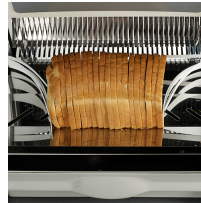
Spessore del taglio in mm	9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,Fetta doppia (COSTO EXTRA)
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm),Basso (80 mm),Alto (100 mm)
Alimentazione	230 V monofase ,230 V trifase ,400 V trifase
Opzioni (Costo extra)	Motore rinforzato, Sopraelevazione di 4 cm, Contatore giornaliero, Coltelli speciali

PUNTI FORTI



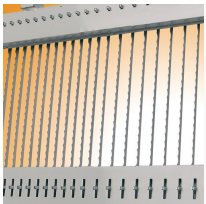
Cassetto raccogli-briciole

Accessibile sollevando lo sportello frontale azionato mediante martinetti. Capacità 18 l.



Jacflaps

Compatta le fette di pane all'uscita dell'taglierine per facilitarne la presa.



Fetta doppia (opzionale)

Permette di configurare due larghezze di taglio diverse sulla stessa macchina.



Leva a trazione progressiva

Assicura una gestione ottimale dello sforzo.