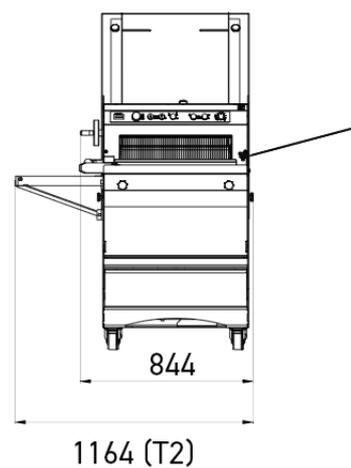
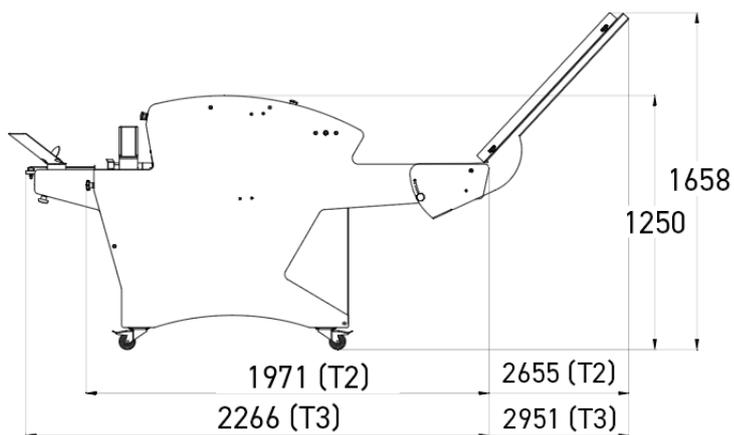


Taglierine per pane per professionisti

FULL

- ✓ Taglio continuo di qualsiasi tipo di pane
- ✓ Flusso elevato grazie ai nastri di scorrimento motorizzati
- ✓ Robustezza senza concessioni
- ✓ Flusso regolabile



CARATTERISTICHE

Dimensioni massime del pane (L x h) in cm	52 x 16
Nastro di uscita motorizzato	•
Potenza motore in kW	1,1
Peso netto in kg	365
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,7

SPECIFICHE TECNICHE

Spessore del taglio in mm	11,12,13,14,15,16,17,18
Alimentazione	230 V trifase ,400 V trifase

PUNTI FORTI



Pannello di controllo frontale

Regolazione motorizzata dell'altezza del nastro superiore (altezza dei pezzi di pane). Accanto ai comandi anteriori, il contatore orario permette di registrare con precisione i tempi di lavoro.



Nastro di carico posteriore

Assicura un taglio regolare continuo grazie alle guide laterali regolabili.



Variatore di velocità

Permette di regolare la velocità di taglio a seconda del tipo di pane.



Nastro di uscita motorizzato

Dotato di guide regolabili per assicurare la raccolta del pane dopo il taglio.



Vernice priva di BPA

Vernice satinata 100% priva di BPA (Bisfenolo A): più sicura per te, più delicata per il pianeta. Il processo di cottura a bassa temperatura riduce significativamente il consumo energetico. Disponibile in tre colori pieni: bianco, nero o grigio.