

IT Taglia pane ideale per il taglio di baguettes e filoni.
Struttura in acciaio inox, ideale per ristoranti e grandi collettività, taglia filoni di pane in fette di spessore regolabile, capacità di carico per uno o due filoni, rapidità di lavorazione, coltello di taglio estraibile. **Optional: supporto.**

EN Stainless steel structure, ideal for restaurants and big communities, cuts loaves of bread in slices of variable thickness, load capacity for one or two loaves, speed of working, knife removable. **Optional: support.**

RU Хлебoreзки идеально подходит для резки багетов и батонов.
структура из нержавеющей стали, идеально подходит для ресторанов и больших общин, шаг лезвия регулируется, нагрузки для одного или двух багет, скорости обработки, Съёмный нож. **необязательный - опора.**

FR Trancheur à pain idéal pour couper des baguettes en tranches rapidement. Structure en acier inox, idéal pour les grands traiteurs et restaurants, coupe le pain en tranches d'épaisseur variable, goulotte de charge pour une ou deux baguettes, rapidité de travail, couteau amovible. **Optional: support.**

ES Cortadora automática por el corte de barras de pan.
Estructura en acero inoxidable, ideal para restaurantes y grandes colectividades, rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable, capacidad para una o dos barras, capacidad de carga para una o dos barras, rapidez de trabaj, cuchilla de corte extraíble. **Opcional: soporte.**



Produzione oraria:

Hour production:

Часовой производство:

8300-16.600 pezzi



Dimensioni:

Dimensions:

Размеры в работе:

cm 43x51x100h



Peso:

Weight:

Вес:

Kg 25



Potenza installata:

Installed power:

Установленная мощность:

kW 0,18



Lunghezza filone:

Lenght loaf:

Максимальная длина хлеб:

Max cm 70



Bocca di carico:

Loading chute:

Загрузка рот:

mm 100x134



Passo lame:

Blades pitch:

Шаг лезвия:

mm 13-90

