

IT Taglierina a passo variabile che permette di tagliare con precisione il pane a metà e in fette dello spessore desiderato. Adatta a diversi tipi di pane grazie alla lama in teflon la quale permette un uso flessibile della macchina. Completa di pannello comandi facile da usare e sistemi di sicurezza che permettono un uso autonomo. Struttura esterna e parti a contatto con il pane in acciaio inox. Possibilità di avere il basamento.

EN Bread Slicer with variable pitch that allows you to cut the bread accurately in half and in slices of the desired thickness. Suitable for different types of bread thanks to the teflon blade which allows a flexible use of the machine. Complete with control panel easy to use and safety systems that allow also an independent use. External structure and parts in contact with the bread are in stainless steel. Possibility to have the base.

RU Хлебoreзка с переменным шагом, который позволяет нарезать хлеб точно пополам и на кусочки желаемой толщины. Благодаря тефлоновому лезвию подходит для различных видов хлеба, что обеспечивает гибкое применение машины. Оснащена удобной панелью управления и системами безопасности, которые также позволяют использовать оборудование в режиме самообслуживания. Внешний корпус и детали, соприкасающиеся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали. Подставка по запросу (опция).

FR Trancheur variable qui permet de couper avec précision le pain en deux et en tranches de l'épaisseur désirée. Convient pour différents types de pain grâce à la lame en téflon qui permet une utilisation flexible de la machine. Complet avec panneau de commande facile à utiliser et systèmes de sécurité qui permet également une utilisation indépendante. Structure externe et pièces en contact avec du pain en acier inoxydable. Possibilité d'avoir la base.

ES Cortador con paso variable que permite cortar el pan por la mitad con precisión y en rodajas del espesor deseado. Adecuado para diferentes tipos de pan gracias a la cuchilla de teflón que permite un uso flexible de la máquina. Completo de panel de control fácil de usar y sistemas de seguridad que también permiten su uso independiente. Estructura externa y partes en contacto con el pan de acero inoxidable. Posibilidad de tener la base.



Lunghezza filone:
Length loaf:
Длина хлеба:

Max mm 420



Altezza filone:
Loaf height:
Высота хлеба:

Max mm 150/195



Profondità filone:
Loaf width:
Ширина хлеба:

Max mm 300mm



Dimensioni:
Dimensions:
Габариты:

cm 95x75x46h



Peso:
Weight:
Вес:

Kg 100



Potenza installata:
Installed power:
Установленная мощность:

kW 1



Passo lame:
Blades pitch:
Шаг лезвия:

mm da 4 a 30