



Taglierina per pane automatica adatta ad un utilizzo generico. Disponibile in due dimensioni di taglio (420 e 520mm). Indicata per il piccolo e medio laboratorio. Può lavorare in modalità di taglio singolo e di taglio continuo. Velocità di taglio regolabile e coperchio di sicurezza in acciaio con chiusura ed apertura automatici

Automatic bread slicer suitable for a general use. Available in two cutting sizes (420 and 520 mm). Suitable for small and medium-sized shops. It can work in single cut or continuous cutting mode. Adjustable cutting speed and steel safety cover which can open/close automatically.

Trancheuse à pain automatique idéale pour une exploitation générique. Disponible en deux largeurs de coupe (420 et 520 mm). Idéale pour petits et moyens laboratoires. La coupure peut être effectuée en continu ou singulièrement. Vitesse de coupe réglable et couvercle de sécurité en acier à fermeture et ouverture automatique.

Cortadora de pan automática apta para un uso genérico. Está disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520mm). Cortadora apta para talleres pequeños y medianos. Puede funcionar en modalidad de corte simple y de corte continuo. Velocidad de corte ajustable y tapa de seguridad de acero con cierre y apertura automáticos.

Хлебoreзка автоматическая для общего использования. Доступны версии с двумя размерами отверстия нарезки (420 и 520 мм). Модель подходит для использования на небольших хлебокондитерских предприятиях. Режимы единичной и непрерывной нарезки. Скорость регулируется. Стальная защитная крышка с автоматическими закрытием и открытием.

Automatische Brotschneidemaschine, die für eine allgemeine Verwendung geeignet ist. In zwei Schnittgrößen erhältlich (420 und 520mm). Sie ist für kleine-mittelgroße Labors geeignet und kann im Einzelschneidemodus und im kontinuierlichem Schneidemodus arbeiten. Einstellbare Schnittgeschwindigkeit und Sicherheitsabdeckung aus Stahl mit automatischer Schließung und Öffnung.



X = Standard O = Optional

CP42-S

CP52-S

Corpo in acciaio verniciato a polvere - Powder painted steel frame - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Modello automatico - Automatic model - Modèle automatique	X	
Velocità regolabile, modalità di taglio singolo o continuo - Adjustable speed, single and loop cutting modes - Vitesse réglable, coupure en continu ou singulière	X	
Coperchio superiore in acciaio inox - S/steel upper cover - Couvercle supérieur en inox	X	
Passo lame fisso - Fixed pitch - Pas des lames fixe	X	
Passi lame disponibili mm - Available pitches mm - Pas des lames disponibles mm	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Altezza max. taglio mm - Max cutting height mm - Hauteur max. de coupe mm	180	
Dimensione max. pane mm - Max loaf dimensions mm - Dimensions max. pain mm	420x230	520 x 230
Cassetto briciole - Crumb drawer - Tiroir à miettes	X	
Supporto pane per insacchettamento - Loaf support for packing - Support pain pour le conditionnement	X	
Kit oliatura lame - Blade oiling kit - Kit de huilage des lames	O	
Voltaggio / kw - Voltage / kw - Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw	
Peso netto / lordo kg - Net / gross weight kg - Poids net / brut kg	150 / 173	160 / 183
Dimensioni imballo cm - Packing dimensions cm - Dimensions emballage cm	82 x 82 x h162	

CP42S(1)-CP52S(2)

