



Taglierina per pane automatica a passo variabile da 3 a 30mm. Indicata per l'utilizzo con operatore in negozi e laboratori. Interfaccia con touch screen. Quattro diverse modalità di taglio. Alto livello di sicurezza con centralina elettronica di controllo e magneti di presenza

Automatic bread slicer with variable pitch from 3 to 30 mm. Suitable for use with an operator in shops and bakery laboratories. Touch screen interface. Four different cutting modes. High level of safety guaranteed thanks to the electronic control unit and the contactless safety switches.

Trancheuse à pain automatique à largeur de coupe variable de 3 à 30mm. Idéale pour l'exploitation par opérateur dans les magasins et les laboratoires. Interface avec écran tactile. Quatre modes de coupe différents. Niveau de sécurité élevé avec unité de commande électronique et aimants de sécurité.

Cortadora de pan automática con paso variable de 3 a 30 mm. Adecuada para su uso con el operador en tiendas y talleres. Interfaz con pantalla táctil. Cuatro modos de corte diferentes. Alto nivel de seguridad con unidad de control electrónico e imanes de seguridad.

Хлебoreзка автоматическая с шагом от 3 до 30 мм. Подходит для использования оператором в магазинах и на хлебокондитерских предприятиях. Интерфейс с 7-дюймовым сенсорным экраном. Четыре режима нарезки. Высокий уровень безопасности благодаря наличию электронного блока управления и датчиков безопасности.

Automatische Brotschneidemaschine mit variabler Schnittbreite von 3 bis 30 mm. Geeignet für Geschäfte und Labors, wo sie vom Bediener betrieben wird. Touch-Screen. Vier unterschiedliche Schneidemoden. Hohes Sicherheitsniveau dank dem elektronischen Steuergerät und den Sicherheitsmagneten.

Illustrazioni, foto, dati tecnici, pesi e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo indicativo, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti - **Images, photos, technical data, weights and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are not binding and may vary according to the model and the setting up** - Les images, les photographies, les données techniques, le poids et les caractéristiques indiquées doivent être considérées indicatives, elles ne sont pas contraignantes et peuvent varier selon le modèle et les équipements installés

Specifiche tecniche - Technical specifications - Fiche technique



X = Standard O = Optional

S40

S50

Corpo in acciaio verniciato a polvere - Powder painted body - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Touch screen a colori - Color touch screen - Écran tactile à couleurs	X	
Centralina elettronica di sicurezza con magneti di presenza - Safety detection with electronic control unit and magnets - Système de sécurité magnétique avec unité de commande électronique	X	
Modalità di taglio - Cutting modes - Modalités de coupure	4	
Spessori fetta selezionabili mm - Selectable pitch mm - Épaisseur de la tranche réglable mm	3 > 30 (*)	
Tagli / min - Cuts / min - Coups / minute	130	
Conta cicli - Cycle counter - Compte cycle	O	
Lama teflonata diametro 420 mm - 420mm blade - Lame téflonnée, diamètre 420 mm	X	
Altezza max. taglio mm - Max cutting height mm - Hauteur max. de coupe mm	170	
Dimensione max. pane mm - Max loaf dimensions mm - Dimensions max. pain mm	400 x 300	500 x 300
Cassetto briciole - Crumb drawer - Tiroir à miettes	X	
Dotazione chiavi manutenzione - Service keys - Clés de manutention	X	
Supporto pane per insacchettamento - Loaf support for packing - Support pain pour le conditionnement	X	
Corpo macchina in acciaio inox - S/steel frame - Structure en inox	O	
Batticarrello - Front bumper - Barre de protection	O	
Porta sacchetti - Bag holder - Porte-sachets	O	
Ferma pane - Loaf holder - Porte-pain	O	
Voltaggio / kw - Voltage / kw - Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-1,1Kw	
Peso netto / lordo kg - Net / gross weight kg - Poids net / brut kg	225 / 265	240 / 280
Dimensioni imballo cm - Packing dimensions cm - Dimensions emballage cm	118 x 98 x h125	110 x 90 x h125

(*) Passo di 0,5mm - **0,5mm pitch** - Pas 0,5 mm

