



Taglierina per pane automatica a passo variabile. Adatta all'utilizzo self service da parte della clientela nelle aree di vendita in genere. Tre spessori di fetta preselezionabili. Alto livello di sicurezza con centralina elettronica di controllo e magneti di presenza

Automatic bread slicer with variable pitch. Suitable for self-service use by customers in sales areas in general. Three pre-selectable slice thicknesses. 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. Idéale pour l'utilisation libre-service de la part des clients dans les points de vente. Trois épaisseurs de la tranche préprogrammées. Niveau de sécurité élevé grâce à l'unité de commande électronique et aux aimants de sécurité

Cortadora de pan automática de paso variable. Adecuada para el uso en autoservicio de los clientes en las zonas de venta en general. Tres grosores de corte preseleccionables. Alto nivel de seguridad con unidad de control electrónico e imanes de seguridad

Хлебoreзка автоматическая с переменным шагом. Предназначена для самообслуживания клиентов в торговых залах. Три толщины нарезки. Высокий уровень безопасности благодаря наличию электронного блока управления и датчиков безопасности

Automatische Brotschneidemaschine mit variabler Schnittbreite. Geeignet zur Selbstbedienung seitens der Kunden in allen Geschäften. Drei voreinstellbare Scheibendicken. 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-S

S50-S

Struttura in acciaio verniciato a polvere - Powder painted body - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	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	
No. 3 spessori di taglio preimpostabili - Three pre-selectable thicknesses - Trois épaisseurs de tranche pré-sélectionnables	X	
Battute / 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	340 x 300	440 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 in area taglio - Loaf holder - Porte-pain en zone coupure	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	118 x 98 x h125

