



Taglierina per pane semi automatica. Modello da banco adatto ad un utilizzo generico. Disponibile in due dimensioni di taglio (420 e 520mm). Per la sua compattezza, il modello 42 è adatto anche al retrobanco del negozio, al piccolo-medio laboratorio e al ristorante

Semi-automatic bread slicer. Counter-top model suitable for a general use. Available in two cutting sizes (420 and 520 mm). Thanks to its compact size, the 42 model is also suitable for behind-the-counter use in small and medium-sized shops and in restaurants.

Trancheuse à pain semi-automatique. Modèle à banc idéal pour une exploitation générique. Disponible en deux largeurs de coupe (420 et 520 mm). Grâce à ses dimensions compactes, le modèle 42 peut être exploité aussi dans l'arrière comptoir du magasin, dans les moyens et petits laboratoires et dans les restaurants.

Cortadora para pan semiautomática. Modelo para banco apto para un uso genérico. Disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520mm). El modelo 42, por su estructura compacta también es apto para la parte de atrás del mostrador de la tienda, los talleres pequeños y medianos y los restaurantes.

Хлеборезка полуавтоматическая. Модель настольная для общего использования. Доступны версии с двумя размерами отверстия нарезки (420 и 520 мм). Модель 42, благодаря компактным размерам может быть использована в магазинах, на небольших хлебокондитерских предприятиях и в ресторанах.

Halbautomatische Brotschneidemaschine. Tischmodell für eine allgemeine Verwendung. In zwei Schnittgrößen erhältlich (420 und 520mm). Das Modell 42 ist aufgrund seiner Kompaktheit auch für den hinteren Thekenbereich in Geschäften, für kleine-mittelgroße Labs und Restaurants geeignet.

Specifiche tecniche - Technical specifications - Fiche technique



X = Standard O = Optional

C42

C52

Corpo in acciaio verniciato a polvere - Powder painted steel frame - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Modello semiautomatico - Semi automatic model - Modèle semi-automatique	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	420x300(*)	520x300(*)
Cassetto briciole - Crumb drawer - Tiroir à miettes	X	
Supporto pane per insacchettamento - Loaf support for packing - Support pain pour le conditionnement	X	
Lame rinforzate - Reinforced blades - Lames renforcés	O	
Coperchio superiore in acciaio inox - S/steel upper cover - Couvercle supérieur en inox	O	
Carrello con ruote - Trolley with wheels - Chariot avec roulettes	O	
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	101 / 111	106 / 116
Dimensioni imballo cm - Packing dimensions cm - Dimensions emballage cm	77 x 86 x h98	

(*) 230mm con coperchio - **230mm with upper cover** - 230mm avec couvercle

C42(1) - C52(2)

