



## Macchina taglia pane professionale h440\_07

Taglierina manuale per pane con basamento e ruote girevoli, capacità di taglio fino a 250 filoni/ora. Spessore fetta fisso e struttura in acciaio inox e lamiera verniciata. Dimensioni: L 71,2 x P 78 x H 125,5 cm.

La macchina taglia pane H440\_07 è una soluzione professionale e versatile, ideale per panifici, gastronomie e laboratori artigianali. Grazie al caricamento orizzontale manuale e al movimento assiale alternativo delle lame, questa taglierina garantisce un taglio preciso e rapido di pane in cassetta, pagnotte e filoni.

Progettata per gestire fino a 250 filoni/ora, offre un'elevata efficienza operativa con uno spessore fetta fisso. La spinta del pane avviene tramite una leva manuale che aziona lo spingipane, consentendo all'operatore di mantenere il pieno controllo durante il taglio.

La struttura della macchina combina acciaio inox AISI 304 per le parti a contatto con il pane e lamiera verniciata per il corpo principale, garantendo durabilità, igiene e una facile pulizia. Il cassetto raccogli briciole integrato semplifica ulteriormente le operazioni di manutenzione quotidiana.

Il basamento è dotato di ruote girevoli, di cui due con freno, per una movimentazione semplice e una stabilità ottimale durante l'utilizzo. Con una potenza di 0,75 kW e alimentazione a 400V-3Ph-50Hz, questa macchina è progettata per un utilizzo intensivo e affidabile.

Porta precisione e produttività nel tuo laboratorio con la taglierina H440\_07! Ordinala ora per migliorare il tuo processo di lavorazione del pane.

Qualità  
materiale  
Caratteristiche tecniche:

- Funzionamento: manuale
- Materiale: Parti a contatto con il pane: acciaio inox AISI 304, lamiera verniciata
- Tipo principale: lamiera verniciata
- Capacità produttiva: 200-250 filoni/ora
- Capacità massima pane: 520 x 300 x 170 mm
- Larghezza: 71,2 cm
- Profondità: 78 cm
- Altezza: 125,5 cm
- Peso netto: 147 kg
- Potenza: 0,75 kW
- Tensione: 400V-3Ph-50Hz
- Ampere: 2,0 A
- Ruote: girevoli con due freni

professionale  
Asterione  
Mobile  
520 mm  
Benefici per l'utente:

- Efficienza operativa: capacità di taglio fino a 250 filoni/ora per una produttività elevata.
  - Design robusto: struttura in acciaio inox e lamiera verniciata per una lunga durata.
  - Facile movimentazione: basamento con ruote girevoli e freni per una maggiore praticità.
  - Pulizia semplificata: cassetto raccogli briciole integrato per mantenere la macchina sempre pulita.
- lamiera verniciata.

FAQ:  
Guida all'acquisto: La macchina taglia pane H440\_07 è la scelta ideale per chi cerca una taglierina professionale con funzionamento manuale, capace di garantire tagli precisi e uniformi. Perfetta per panifici e laboratori artigianali, offre una struttura robusta e funzionale, con un design pratico e facile da pulire.

Grazie alla sua capacità produttiva e alla costruzione di qualità, questa macchina è adatta a un uso intensivo, rendendola una soluzione indispensabile per migliorare l'efficienza del tuo processo di produzione del pane.

Taglierina pane H440\_07, macchina manuale per taglio pane, taglia pane professionale con spessore fisso, macchina robusta in acciaio inox per panifici, taglierina per filoni di grandi dimensioni.

\*Immagini puramente indicative.

## INFORMAZIONI

- **Potenza** 0.75 kw



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Macchina taglia pane professionale h440\_07

Potenza: 0.75 kw