



Taglia pane h440_06

Taglierina per pane professionale in acciaio inox con lama in teflon, spessore regolabile da 3 a 25 mm, cassetto raccogli briciole e modalità di taglio multiple. Dimensioni: L 60 x P 59,5 x H 70,8 cm.

La taglia pane H440_06 è una macchina professionale studiata per garantire precisione, flessibilità e sicurezza durante il taglio del pane. Grazie alla sua lama rivestita in teflon, è in grado di gestire diversi tipi di pane, dai più morbidi ai più croccanti, offrendo un utilizzo flessibile e altamente efficiente.

Questa taglierina consente 3 modalità di taglio: taglio totale a fette, taglio a metà e taglio parziale di alcune fette, con uno spessore regolabile da 3 mm a 25 mm. La struttura compatta e il design in acciaio inox AISI 304 la rendono ideale per spazi ridotti e per un utilizzo professionale intenso, come in panifici, gastronomie e ristoranti.

La macchina è dotata di un pannello comandi intuitivo e di sistemi di sicurezza che garantiscono la protezione dell'operatore durante l'utilizzo. Il cassetto raccogli briciole integrato e la feritoia nel vano di carico facilitano le operazioni di pulizia, assicurando igiene e praticità.

Con una velocità di taglio fino a 160 fette al minuto e un impianto elettrico facilmente accessibile, la taglierina H440_06 offre alte prestazioni e semplicità nella manutenzione. La sua capacità massima è adatta a pane con dimensioni fino a 300 x 300 x 150 mm.

Scegli la taglia pane H440_06 per tagli perfetti e una gestione semplice. Perfetta per il tuo panificio o laboratorio! Ordina ora!

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox AISI 304
- Lama: rivestita in teflon
- Spessore di taglio: regolabile da 3 a 25 mm
- Capacità massima pane: 300 x 300 x 150 mm
- Velocità di taglio: 160 fette al minuto
- Modalità di taglio: totale a fette, a metà, parziale

Qualità
Spessore
Larghezza: 60 cm
Profondità: 59,5 cm
Altezza: 70,8 cm.
Peso netto: 95 kg
Potenza: 1,0 kW
Tensione: 230V-1Ph-50/60Hz

Benefici per l'utente:

- Tagli precisi e versatili: spessore regolabile e modalità di taglio multiple per ogni esigenza.
- Struttura robusta: costruzione in acciaio inox per durabilità e facilità di pulizia.
- Efficienza operativa: velocità di 160 fette/minuto, ideale per ambienti di lavoro intensi.
- Facile manutenzione: impianto elettrico accessibile e cassetto raccogli briciole integrato.
- Sicurezza garantita: sistemi di protezione per l'operatore durante l'uso.

Mini guida all'acquisto: La taglia pane H440_06 è perfetta per chi cerca una macchina versatile, precisa e robusta per il taglio del pane. Adatta a panifici, gastronomie e pasticcerie, questa taglierina offre modalità di taglio regolabili, un design compatto e un'alta velocità operativa, ideale per gestire un grande volume di lavoro.

Grazie alla struttura in acciaio inox e ai sistemi di sicurezza, garantisce durabilità e protezione, rendendola uno strumento essenziale per migliorare la produttività e l'efficienza del tuo laboratorio.

Taglia pane H440_06, taglierina pane professionale in acciaio inox, macchina taglia pane spessore regolabile, taglierina per panifici e gastronomie, macchina per pane con lama in teflon.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **produzione oraria** 160 fette
- **Potenza** 1 kw

Taglia pane h440_06

Taglia pane h440_06

Produzione oraria: 160 fette

Potenza: 1 kw

