



Taglia pane professionale in acciaio inox h44001

Taglia baguette professionale con capacità di carico per uno o due filoni. Spessore fetta: da 13 a 90 mm. Potenza: 0.18 kW. Prodotto Italiano.

Taglia pane professionale ideale per tagliare filoni di pane in fette a spessore regolabile da 13 a 90 mm. Struttura robusta in acciaio inox adatta per ristoranti, grandi collettività, bruschetterie, alberghi e mense. Macchina taglia baguette con coltello di taglio estraibile adatto per uno o due filoni di pane con lunghezza max. 70 cm.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Capacità di carico per uno o due filoni
- Coltello di taglio estraibile
- Spessore fetta da 13 a 90 mm
- Produzione oraria: 8300-16600 pezzi
- Potenza installata: 0,18 kW
- Lunghezza filone: max. 70 cm
- Bocca di carico: 100 x 134 mm
- Dimensioni: L.43 x P.54 x h.101 cm
- Peso: circa 30 Kg
- Made in Italy

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **produzione oraria** 8300-16600 fette
- **Potenza** 180 W

Taglia pane professionale in acciaio inox h44001

Taglia pane professionale in acciaio inox h44001

Garanzia: 1 anno

Produzione oraria: 8300-16600 fette

Potenza: 180 W

