



Tagliabaguette professionale h117115

Tagliapane per ristoranti e alberghi. Produzione di 8.400 / 16.800 fette all'ora (1 / 2 filoni). Spessore fetta compreso tra 20 e 90 mm. Potenza Totale: 250 W.

Macchina tagliapane idonea per tagliare filoni di pane in fette ed ideale per essere utilizzato presso ristoranti, alberghi, panifici e bruschetterie.

Il tagliapane consente di tagliare baguette di pane in fette di spessore regolabile tra 20-90 mm.

Bocca di entrata con capacità per uno o due filoni tramite il separatore mobile che permette di regolare l'ampiezza della bocca di ingresso dove si inserisce il pane.

Il macchinario è facile da utilizzare e permette la massima igiene in quanto il pane viene maneggiato al minimo.

Il sistema di sicurezza sul coperchio e la griglia di protezione mani sulla bocca di uscita, rendono il prodotto sicuro da utilizzare.

Realizzato in acciaio inossidabile e dotato di lama estraibile.

Caratteristiche tecniche:

- Tagliabaguette
- Produzione fetta: 8.400 / 16.800
- Spessore fetta: 20 mm - 90 mm
- Potenza Totale: 250 W
- Dimensioni bocca entrata: 115-135 mm
- Lama estraibile
- Materiale: acciaio inossidabile
- Alimentazione elettrica: 230 V / 50 Hz / 1 ~ (2.1 A)
- Dimensioni esterne: 410 x 524 x h.910 mm
- Conforme alle direttive europee 89/392 CEE, 93/68 CEE e 73/23 CEE.

INFORMAZIONI

- **produzione oraria** 8400-16.800 fette
- **Potenza** 250 W

Tagliabaguette professionale h117115

Produzione oraria: 8400-16.800 fette

Potenza: 250 W

