

**HOLITY.COM**

Taglierina per pane professionale h440_05

Macchina professionale tagliapane su basamento. Potenza: 750 W. Velocità di taglio regolabile.

Tagliapane self-service perfetta per panifici, supermercati, mense, bruschetterie. Ideale per avere fette di pane tutte dello stesso spessore e in tempi rapidissimi. Montata su un basamento con ruote per consentire di spostarla facilmente. Dotata di caricamento frontale, apertura e chiusura manuale, sportello di carico e sportello di prelievo apribile solo a fine ciclo. La velocità di taglio e lo spessore delle fette sono regolabili. Completa di protezione carico e sportello di protezione per prelievo pane. In fase di ordine, specificare il passo lama desiderato, ovvero lo spessore della fetta, che può essere da 9 a 20 mm e il tipo di lama desiderato, scegliendo tra 05 (per pane standard) e 07 (per pane molto crostoso).

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.61 x P.76 x h.162 cm
- Peso: 142 kg
- Potenza: 750 W
- Voltaggio: V. 400/3/50-60 Hz
- Ampere: 2.5
- Passo lama: da 7 a 20 mm
- Tipologia lama: BL 0.5 - BL 0.7
- Passaggio filone: L.42 x P.27 x h.6/17 cm
- Optional: porta sacchetti

*In fase di ordine, comunicare il passo lama desiderato (da 9 a 20 mm) e il tipo di lama desiderato, scegliendo tra 05 (per pane standard) e 07 (per pane molto crostoso).

INFORMAZIONI

- **Potenza 750 W**

Taglierina per pane professionale h440_05

Taglierina per pane
professionale h440_05

