



## Taglierina per pane professionale h440\_08

Taglierina manuale con caricamento inclinato e basamento con ruote frenanti, ideale per il taglio rapido di pane in cassetta e pagnotte. Spessore di taglio fisso. Dimensioni: L 71 x P 61 x H 148 cm.

La taglierina per pane H440\_09 è progettata per garantire efficienza e praticità nel taglio di pane in cassetta, pagnotte e filoni. Grazie al suo caricamento manuale inclinato e al sistema di movimento assiale alternativo delle lame, consente un taglio rapido e uniforme, ideale per panifici, gastronomie e laboratori artigianali.

Questa taglierina offre uno spessore di taglio fisso (disponibile in diverse misure) e una capacità produttiva fino a 250 filoni/ora, rendendola perfetta per ambienti professionali con un volume di lavoro elevato. La spinta del pane al taglio avviene tramite una leva manuale, che consente all'operatore di gestire con facilità il processo.

La struttura in acciaio inox AISI 304 per le parti a contatto con il pane, combinata con una scocca in lamiera verniciata, garantisce robustezza, durata e igiene. Il cassetto raccogli briciole facilita la pulizia, mentre le ruote girevoli con freno assicurano una movimentazione pratica e una stabilità ottimale durante l'utilizzo.

Con un peso netto di 143 kg e una potenza di 0,75 kW, la taglierina H440\_09 è pensata per offrire affidabilità e prestazioni elevate nel tempo.

Affidati alla precisione e alla qualità della taglierina H440\_09! Ordinala ora e migliora l'efficienza del tuo laboratorio con un prodotto professionale e affidabile.





HOLITY.COM



HOLITY.COM

Taglierina per pane  
professionale h440\_08

Potenza: 0.75 kw