



Completamente costruita in acciaio inox (AISI 304). Totally built in stainless steel (AISI 304). Construite totalement en acier inoxydable (AISI 304). Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304)



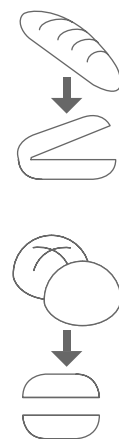
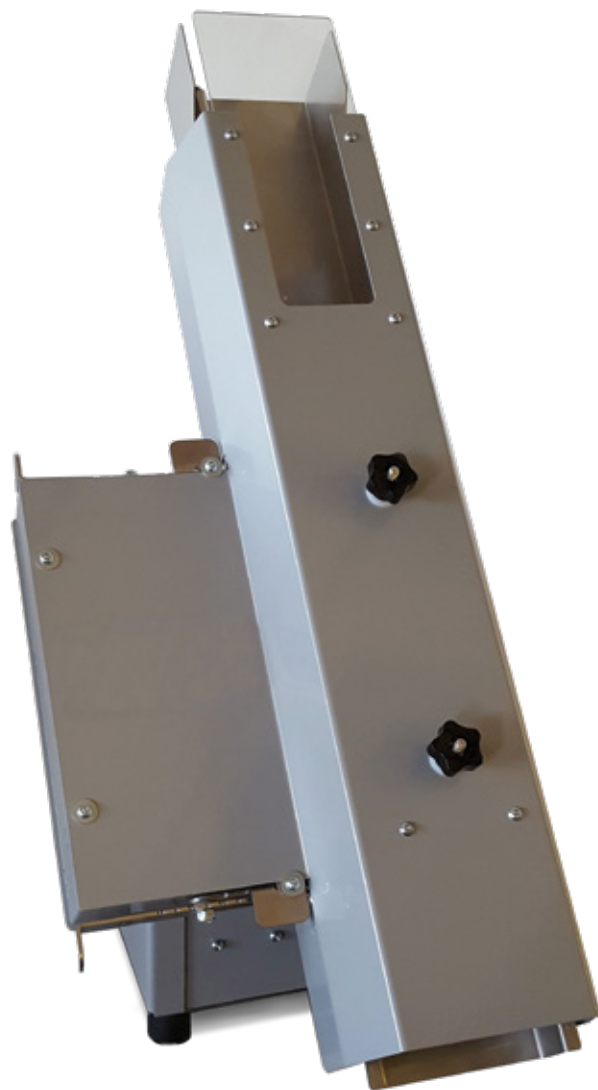
La taglierina modello OP è adatta a tagliare nel mezzo una grande varietà di prodotti: Croissant, Brioche, "ciambelle", focacce, pani, Hamburger, pane, ecc... lasciando il pezzo aperto con entrambe le parti centrali completamente separati «come un libro» (taglio parziale). The slicer OP has been looked on to open through horizontal cutting a great variety of products: Croissants, Briox, "Doughnuts", Buns, Rolls, Hamburger, Bread, etc... leaving the pieces open with both middles completely separated or «as a book» (partial cut). La coupeuse OP est conçue pour ouvrir parmi la coupe horizontale la plus grande variété des produits: Doughnuts, Muffins, Petits pains, Baguettes, Baggels, etc... Elle laisse les pièces ouvertes avec les deux parties complètement séparés, ou bien en forme «de livre» (coupe partiel). La Cortadora OP esta concebida para abrir mediante corte horizontal una gran diversidad de productos: Bocadillos, Brioches, Croissants, Hamburguesas, Panecillos, Baguettes, Baggels, etc... dejando las piezas completamente separadas, o bien en forma "de libro" (corte parcial).



Fornita di 4 regolatori, i quali permettono di regolare la macchina in funzione delle dimensioni esterne del pezzo da tagliare. Taglio perfetto ed istantaneo dei prodotti grazie ad un disco in acciaio speciale. Provided of 4 regulators, which it lets adapt to the cutting of very different sizes. Perfect and instantaneous cut of pieces thanks to a special steel disc. Porvue de 4 régulateurs, permettant l'adaptation au coupe de pièces de très différents grandeurs. Coupe parfaite et instantanée des pièces parmi disque d'acier spéciale. Provisita de 4 reguladores, lo que permite adaptarse al corte de piezas de muy diferentes tamaños. Corte perfecto e instantáneo mediante disco de acero especial.

# Taglierine per pane orizzontali

horizontal bread slicers\_coupense horizontal\_cortadora horizontal



modello model	larghezza pezzi width of pieces mm	altezza pezzi hight of pieces mm	altezza di taglio Cutting Height mm	frequenza frequency Hz	tensione monofasica monophase voltage v	potenza power kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso netto net weight Kg
OP	130 max	40-70	15-28	50-60	400-3ph	0,75	400x660x780h	38