

mod.

S4 | S5 | S4B | S5B | S4V | S5V

taglierine manuali / manuals slicers



mod. S4 | S5



mod. S4B | S5B



mod. S4V | S5V

it.

Taglierina per pane in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. In dotazione cassetto raccogli briciole, piani e spingipane in acciaio inox. Azionamento mediante leva laterale.

en.

Steel bread slicer in table version or stand with wheels and brake. The cutting is made by double frame of blades with an alternative axial movement. Supply there is a crumbs drawer, plans and bread-pusher in stainless steel. Actuating blades by the side lever.

ru.

Хлебoreзки стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом. Режет посредством двойных рам с ножами при осевом переменном движении. Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем для хлеба из нержавеющей стали. Имеет переменное толкающее усилие толкателя.

fr.

Coupeuse à pain en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. Double châssis de lames avec mouvement axiale, tiroir pour les miettes e dispositif pour pousser le pain en acier inox. Actionné par levier latéral.

es.

Cortadora de pan en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. Corte con doble telar de cuchillas con el movimiento axial alternativo. Cajoncito para recolectar migajas, mesa y el empujador de acero inoxidable. En acción mediante la palanca lateral.

** Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.*

** Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.*

** Хлебoreзки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.*

Dimensioni:
Dimensions:
Габариты: **cm 65x61x81h - mod.S4
cm 75x61x81h - mod.S5**

Peso:
Weight:
Bec: **Min Kg 111 - Max Kg 147**

Potenza installata:
Installed power:
Установленная мощность: **kW 0,75**

Passo lame:
Blades pitch:
Шаг лезвия: **7-8-9-10-11-12
13-14-15-16-18-20**

Lunghezza filone:
Lenght loaf:
Длина хлеба: **Max mm 420 - mod.S4
Max mm 520 - mod.S5**

Altezza filone:
Loaf height:
Высота хлеба: **mm 60/170
mm 90/200
mm 150/300**

Tipo di lama
Blade type:
тип лезвия: **standard BL 0.5
strong BL 0.7
teflon TFB**



OPTIONAL
aprisacchetto
bag blower
открытый мешок



OPTIONAL
oliatore
lubrication kit
смазывание маслом