

# Taglierina

## Bread slicer

## Rebanadora



Modello da banco, potente e efficiente con ogni tipo di pane.  
Per pane con crosta medio-dura ed utilizzo anche intensivo.

- Struttura acciaio verniciato a polveri
- Caricamento frontale superiore
- Pressione e intensità spinta a molla, regolabili
- Cassetto raccogli briciole incluso, acciaio verniciato
- Passo lame fisso, a scelta da 7 a 18 mm
- Ferma pane in polycarbonato
- Tipologia manuale

Optional:

Base appoggio con piano intermedio e ruote

Table model, powerful and efficient with every kind of bread.  
For bread with medium-hard crust.

- Powder coating steel frame
- Front-top loading
- Pressure and intensity spring lift, adjustable
- Crumb tray included, painted steel
- Step fixed blades, chosen from 7 to 18 mm
- Stop-bread polycarbonate
- Manual type

Optional:

Support with midplane and wheels

Modelo de banco, potente y eficiente con cada tipo de pan.

Para panes con corteza medio-dura y utilizo también intensivo.

- Estructura de acero barnizado en polvo
- Carga frontal superior
- Presión e intensidad empuje de muelle, regulables
- Cajón recoge migas incluido, acero barnizado
- Paso hojas fijo, bajo pedido desde 7 a 18 mm
- Pare pan en polycarbonato
- Tipología manual

Opcional:

Base apoyo con plano intermedio y ruedas

Modello Model / Modelo		SL12	SL50
Peso Weight / Peso	kg	100	110
Capacità Output / Capacidad	kg/h	200/300	200/300
Passo lame Slice thickness / Paso hojas	n°	7//18	7//18
Passaggio utile lunghezza filone Step serviceable length loaf / Pasaje útil largo barra	mm	420	520
Passaggio utile altezza filone Step serviceable high loaf / Distancia útil altura barra	mm	60-180	60-180
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,75	0,75