

**HOLITY.COM**

Professionelle Brotschneidemaschine h117115

Brotschneidemaschine für Restaurants und Hotels. Produktion von 8.400 / 16.800 Scheiben pro Stunde. Scheibendicke zwischen 20 und 90 mm. Gesamtleistung: 250 W.

Die Brotschneidemaschine eignet sich zum Schneiden von Brotlaiben in Scheiben und ist ideal für den Einsatz in Restaurants, Hotels und Bäckereien-

Der Brotschneider ermöglicht das Schneiden von Baguettes in Scheiben mit einer einstellbaren Dicke von 20-90 mm.

Einlassöffnung mit Kapazität für ein oder zwei Brote durch den beweglichen Separator, der es ermöglicht, die Breite der Einlassöffnung, in die das Brot eingeführt wird, zu regulieren.

Die Maschine ist einfach zu bedienen und ermöglicht ein Höchstmaß an Hygiene, da das Brot so wenig wie möglich angefasst wird.

Das Sicherheitssystem auf dem Deckel und das Handschutzgitter am Auslauf machen das Produkt sicher in der Anwendung.

Aus Edelstahl gefertigt und mit abnehmbarer Klinge ausgestattet.

Caratteristiche tecniche:

- Brotschneider
- Scheibenproduktion: 8.400 / 16.800
- Scheibendicke: 20 mm - 90 mm
- Gesamtleistung: 250 W
- Größe der Einlassöffnung: 115-135 mm
- Abnehmbare Klinge
- Material: rostfreier Stahl
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz / 1 ~ (2,1 A)
- Außenmaße: 410 x 524 x H. 910 mm
- Entspricht den europäischen Richtlinien 89/392 EWG, 93/68 EWG und 73/23 EWG.

INFORMATIONEN

- **produzione oraria** 8400-16.800 fette
- **Leistung** 250 W

Professionelle Brotschneidemaschine h117115

Professionelle Brotschneidemaschine h11711

Produzione oraria: 8400-16.800 fette

Leistung: 250 W

