

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)



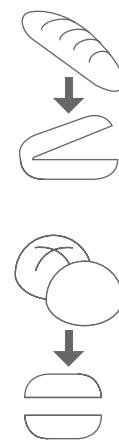
La taglierina modello OP è adatta a tagliare nel mezzo una grande varietà di prodotti: Croissant, Brioche, "ciambelle", focacce, pani, Hamburguer, pane, ecc... lasciando il pezzo aperto con entrambe le parti centrali completamente separati «come un libro» (taglio parziale)_The slicer OP has been looked on to open through horizontal cutting a great variety of products: Croissants, Brioix, "Doughnuts", Buns, Rolls, Hamburguer, Bread, etc..leaving the pieces open with both middles completely separated «as a book» (partial cut)_La coupeuse OP est concevée 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 partielle)_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_Provée 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_Provista 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 width of pezzi mm	altezza height of pezzi mm	frequenza frequency Hz	tensione monofasica monophase voltage v	potenza power kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso lordo gross weight Kg	peso netto net weight Kg
OP	20-140	30-90	50	220-230	0,75	730x460x900h	62	44
OP MINI	20-100	30-75	50	220-230	0,24	600x380x760h	42	32