

Taglierine per pane automatiche

automatic bread slicer_coupense automatique_cortadora automatica



MPTA

MPTA

CARATTERISTICHE: di semplice utilizzo, azionamento mezzo bottone. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V o 230V. Lame Belge in acciaio inossidabile. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm. Collegamento elettrico opzionale 400V 3 fasi (50Hz). **FEATURES:** Safety bread slicing: there are no moving parts when the operator place the bread on the back table. Mounted on 4 wheels with brakes. Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine. Quality blades made in Belgium, easy to change the blades. Slice thickness can be ordered between 8-22 mm. Long lasting, good quality product. **Options:** Sensor: start the slicing cycle automatically after the operator place the product on the back table. Regulation of slicing speed by potentiometer. Bag blower. "L" (large) model for big sizes rounded breads.

FUNCTIONNALITÉS: Tranchage sécurisé du pain : il n'y a aucune pièce mobile lorsque l'opérateur place le pain sur le plateau arrière. Montage sur 4 roues dotées de freins. Plaque d'emballage en acier inoxydable réglable dans la partie supérieure de la machine. Lames de qualité fabriquées en Belgique, faciles à remplacer. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. Produit durable et de bonne qualité. **Options:** Capteur: démarrage automatique du cycle de tranchage une fois que l'opérateur a placé le produit sur le plateau arrière. Réglage de la vitesse de tranchage par potentiomètre. Souffleur à sac. Modèle "L" (large) pour les pains arrondis de grande taille.

CARACTERÍSTICAS: Rebanado seguro del pan: No hay partes en movimiento cuando el operador sitúa el panel en la superficie posterior. Montada en 4 ruedas con frenos. Acero inoxidable, placa para envasado ajustable en la superficie de la máquina. Cuchillas de gran calidad realizadas en Bélgica, fáciles de cambiar. El grosor de la rebanada puede fijarse entre 8-22 mm. Producto duradero, de gran calidad. **Opciones:** Sensor: inicio de ciclo de rebanado automático después de que el operador sitúe el producto en la superficie posterior. Regulación de la velocidad de rebanado con potenciómetro. Soplador de bolsas. Modelo "L" (grande) para panes redondos de gran tamaño.

Taglierina per pane automatica

automatic bread slicer
coupense automatique
cortadora automatica

modello model	fetta altezza max max slice height	fetta larghezza max max slice width	fetta profondità max max slice depth	produzione production	potenza power	mains connection connessione alimentazione V	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MPTA400	160	415	270	300	0,55	400	530x670x1070h	135
MPTA400L	210	415	400	300	0,55	400	530x820x1250h	145
MPTA500	190	515	270	300	0,55	400	640x670x1090h	155
MPTA500L	210	515	400	300	0,55	400	640x820x1250h	165
MPTA600	190	615	270	300	0,75	400	750x670x1090h	170
MPTA600L	210	615	400	300	0,75	400	750x820x1250h	185

Taglierina montata su 4 ruote con freni, automatica, viene azionata premendo un bottone, spingi pane automatico. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. High quality automatic bread slicer which do the slicing cycle after pushing the start button. The machine can also be equipped with a sensor which start the slicing after the operator place the bread on the back table. There is also possible the order the machine with the regulation of the bread pushing speed. Trancheuse à pain automatique de qualité supérieure, procédant au cycle de tranchage après avoir appuyé sur le bouton de mise en marche. La machine peut également être équipée d'un capteur qui lance le tranchage une fois que l'opérateur a placé le pain sur le plateau arrière. Il est également possible de commander la machine avec le réglage de la vitesse de charge du pain. Cortadora de pan automática de gran calidad, el ciclo de rebanado comienza después de pulsar el botón de Start. La máquina también puede equiparse con un sensor que pone en marcha el rebanado después de que el operador sitúe el pan en la superficie posterior. También se puede solicitar la máquina con regulación de la velocidad de empuje del pan.

APRI SACCHETTO - OPEN BAG SYSTEM

