

Taglierine per pane semi-automatiche

semi-automatic bread slicer_coupense semiautomatique_cortadora semiautomática



MINI

MPT



panificio_bakery_boulangerie_panaderia

MINI

CARATTERISTICHE: di semplice utilizzo, azionamento mezzo utilizzo di una leva. 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:** Comfortable use, easy to pull the lever. Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine. 230V mains connection. Quality blades made in Belgium, easy to change the blades. Slice thickness can be ordered between 8-22 mm. **Options:** Safe slicing option: if ordered, the blades stop while the operator place the bread on the back table. 400V 3 phase (50Hz) mains connection. Left hand operation. **FUNCTIONALITÀ:** Convivialité, levier facile à tirer. Plaque d'emballage en acier inoxydable réglable dans la partie supérieure de la machine. Raccordement secteur 230 V. Lames de qualité fabriquées en Belgique, faciles à remplacer. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. **Options:** Option de tranchage sécurisé : si les lames sont commandées, elles s'arrêtent lorsque l'opérateur place le pain sur le plateau arrière. Raccordement secteur 400 V triphasé (50 Hz). Fonctionnement à gauche. **CARACTERÍSTICAS:** Uso cómodo, palanca fácil de estirar. Acero inoxidable, placa para envasado ajustable en la superficie de la máquina. Conexión a red de 230 V. Cuchillas de gran calidad realizadas en Bélgica, fáciles de cambiar. El grosor de la rebanada puede fijarse entre 8-22 mm. **Opciones:** Opción de rebanado con seguridad: si se solicita, las cuchillas paran cuando el operador pone el panel en la superficie posterior. Conexión a red trifásica de 400 V (50 Hz). Funcionamiento desde la izquierda.

MPT

CARATTERISTICHE: di semplice utilizzo, azionamento mezzo utilizzo di una leva. 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:** Comfortable use, easy to pull the lever. Mounted on 4 wheels with brakes. Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine. 230V mains connection. Quality blades made in Belgium, easy to change the blades. Slice thickness can be ordered between 8-22 mm. **Options:** Safe slicing option: if ordered, the blades stop while the operator place the bread on the back table. "L" (large) models for rounded breads with more than 270 mm slicing depth. 400V 3 phase (50Hz) mains connection. Left hand operation. **FUNCTIONALITÀ:** Convivialité, levier facile à tirer. Montage sur 4 roues dotées de freins. Plaque d'emballage en acier inoxydable réglable dans la partie supérieure de la machine. Raccordement secteur 230 V. Lames de qualité fabriquées en Belgique, faciles à remplacer. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. **Options:** Option de tranchage sécurisé : si les lames sont commandées, elles s'arrêtent lorsque l'opérateur place le pain sur le plateau arrière. Les modèles « L » (larges) destinés aux pains arrondis d'une profondeur de tranchage de plus de 270 mm. Raccordement secteur 400 V triphasé (50 Hz). Fonctionnement à gauche. **CARACTERÍSTICAS:** Características de MPT: Uso cómodo, palanca fácil de estirar. Montada en 4 ruedas con frenos. Acero inoxidable, placa para envasado ajustable en la superficie de la máquina. Conexión a red de 230 V. Cuchillas de gran calidad realizadas en Bélgica, fáciles de cambiar. El grosor de la rebanada puede fijarse entre 8-22 mm. **Opciones:** Opción de rebanado con seguridad: si se solicita, las cuchillas paran cuando el operador pone el panel en la superficie posterior. Los modelos "L" (grandes) para pan redondo con una profundidad de rebanado superior a 270 mm. Conexión a red trifásica de 400 V (50 Hz). Funcionamiento desde la izquierda.

Taglierina per pane da tavolo

Table top bread slicers

Trancheuse à pain de table

Cortadora de pan de sobremesa

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
MINI400	160	415	270	200	0,37	220	645x665x690h	98
MINI500	190	515	270	200	0,37	220	755x665x690h	105

Taglierina per pane modello da banco, semi-automatica, viene azionata tirando la leva. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. The table top bread slicer is a semi automatic bread slicer which means that it can be operated by pulling the lever. Our machines are long lasting products with low vibration and noise level. La trancheuse à pain de table est une trancheuse semi-automatique, c'est-à-dire qu'elle peut être utilisée en tirant le levier. Nos machines sont durables et émettent un niveau bas de bruit et de vibrations. Nuestras máquinas son duraderas y generan pocas vibraciones y un nivel de ruido bajo. La cortadora de pan de sobremesa es una cortadora de pan semiautomática, que funciona empujando una palanca.

Taglierina per pane con basamento

Bread slicers on stand

Trancheuse à pain avec la base

Cortadora de pan con base

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
MPT400	160	415	270	250	0,37	220	530x670x1070h	115
MPT400L	210	415	400	250	0,37	220	530x820x1250h	135
MPT500	190	515	270	250	0,37	220	640x670x1090h	125
MPT500L	210	515	400	250	0,37	220	640x820x1250h	145
MPT600	190	615	270	250	0,55	220	750x670x1090h	150
MPT600L	210	615	400	250	0,55	220	750x820x1250h	165

Taglierina montata su 4 ruote con freni, semi-automatica, viene azionata tirando la leva. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. Most popular bread slicers on the market. We produce these machines in two different series. These are semi automatic machines which mean that the operator have to pull the lever to operate the machine. Long lasting, low vibration and noise level and competitive prices are the main characteristics of our machines. Les trancheuses à pain les plus populaires du marché. Nous fabriquons ces machines dans 2 séries différentes. Ce sont des machines semi-automatiques, c'est-à-dire que l'opérateur doit tirer le levier pour actionner la machine. Les principales caractéristiques de nos machines sont leur durabilité, leurs prix compétitifs et leur niveau de bruit et de vibrations bas. Las cortadoras de pan más populares del mercado. Fabricamos dos series de cortadoras. Son máquinas semiautomáticas, lo que significa que el operador tiene que estirar la palanca para hacer funcionar la máquina. Las principales características de nuestras máquinas son la duración, el mínimo nivel de vibraciones y el nivel de ruido bajo.