

**IT** Macchina in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. In dotazione cassetto raccogli briciole, piani e spingipane in acciaio inox. Spingitore a leva.

**EN** Steel machine in table version or stand with wheels and brake. The cutting is made by double frame of blades with an alternative axial movement. Supply there is a crumbs drawer, plans and bread-pusher in stainless steel. Bread-pusher with lever.



S4V/S5V

S4B/S5B



S4/S5



**Passo lame:**  
**Blades pitch:**  
**Шаг лезвия:**

7-8-9-10-11-12  
13-14-15-16-18-20

**RU** Хлеборезки стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом. Режет посредством двойных рам с ножами при осевом переменном движении. Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем для хлеба из нержавеющей стали. Имеет переменное толкающее усилие толкателя.

**FR** Coupeuse en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. Double châssis de lames avec mouvement axiale, tiroir pour les miettes e dispositif pour pousser le pain en acier inox. Régulation de pression du pousse-pain.

**ES** Cortadora en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. Corte con doble telar de cuchillas con el movimiento axial alternativo. Cajoncito para recolectar migajas, mesa y el empujador de acero inoxidable. Regulación altura sea de la prensadora superior que del dispositivo del empuje-pan.

\* Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.

\* Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.

\* Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.



**Dimensioni:**  
**Dimensions:**  
**Габариты:**

cm 65x60x81h - mod.S4  
cm 75x60x81h - mod.S5



**Peso:**  
**Weight:**  
**Вес:**

Min Kg 110 - Max Kg 147



**Potenza installata:**  
**Installed power:**  
**Установленная мощность:**

kW 0,75



**Lunghezza filone:**  
**Lenght loaf:**  
**Длина хлеба:**

Max mm 420 - mod.S4  
Max mm 520 - mod.S5



**Altezza filone:**  
**Loaf height:**  
**Высота хлеба:**

mm 60/170  
mm 90/200 **NEW!**  
mm 150/300 **NEW!**