



Taglierina per pane semi automatica. Modello da banco adatto ad un utilizzo generico. Per la sua compattezza è adatta anche al retrobanco del negozio, al piccolo-medio laboratorio e al ristorante

---

**Semi-automatic bread slicer. Counter-top model suitable for a general use. Thanks to its compact size, it is also suitable for behind-the-counter use in small and medium-sized shops and in restaurants.**

---

Trancheuse à pain semi-automatique. Modèle à banc pour une exploitation générique. Grâce à ses dimensions compactes, il est idéal aussi pour l'arrière-comptoir des magasins, les petits et moyens laboratoires et les restaurants.

---

Cortadora de pan semiautomática. Modelo para banco apto para un uso genérico. Por su estructura compacta también es apto para la parte de atrás del mostrador de la tiendas, los talleres pequeños y medianos y los restaurantes.

---

Хлеборезка полуавтоматическая. Модель настольная для общего использования. Благодаря компактным размерам может быть использована в магазинах, на небольших хлебокондитерских предприятиях и в ресторанах.

---

Halbautomatische Brotschneidemaschine. Tischmodell für eine allgemeine Verwendung. Aufgrund seiner Kompaktheit ist es für den hinteren Thekenbereich in Geschäften, für kleine und mittlere Labors und für Restaurants geeignet.

# Specifiche tecniche - Technical specifications - Fiche technique



X = Standard O = Optional

## G42

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Corpo in acciaio verniciato a polvere - <b>Powder painted steel frame</b> - Structure en acier et vernie de peinture en poudre | X                                 |
| Modello semiautomatico - <b>Semi automatic model</b> - Modèle semi-automatique   | X                                 |
| Passo lame fisso - <b>Fixed pitch</b> - Pas des lames fixe   | X                                 |
| Passi lame disponibili mm - <b>Available pitches mm</b> - Pas des lames disponibles mm   | 7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21 |
| Altezza max. taglio mm - <b>Max cutting height mm</b> - Hauteur max. de coupe mm   | 180                               |
| Dimensione max. pane mm - <b>Max loaf dimensions mm</b> - Dimensions max. pain mm  | 420x300(*)                        |
| Cassetto briciole - <b>Crumb drawer</b> - Tiroir à miettes   | X                                 |
| Lame rinforzate - <b>Reinforced blades</b> - Lames renforcés   | O                                 |
| Coperchio superiore in acciaio inox - <b>S/steel upper cover</b> - Couvercle supérieur en inox                                 | O                                 |
| Carrello con ruote - <b>Trolley with wheels</b> - Chariot avec roulettes   | O                                 |
| Kit oliatura lame - <b>Blade oiling kit</b> - Kit de huilage des lames   | O                                 |
| Voltaggio / kw - <b>Voltage / kw</b> - Voltage / kw  | 400V-3ph-50/60Hz-0,55Kw           |
| Peso netto / lordo kg - <b>Net / gross weight kg</b> - Poids net / brut kg   | 98 / 108                          |
| Dimensioni imballo cm - <b>Packing dimensions cm</b> - Dimensions emballage cm   | 77 X 86 X h98                     |

(\*) 230mm con coperchio - **230mm with upper cover** -

