

Turska: 42300930

Külmkambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 1740x2340x2540h mm



Kuvaus

Professionaalsed lõikurid

Professionaalne lõikur on pagaritöökodadele, pagariäridele ja restoranidele mõeldud masin, mis sobib freselle taina lõikamiseks ja frese calabrese valmistamiseks, mis on tänapäeval kogu Itaalias laialt levinud, enne küpsetamist.

Selle töö on lihtne: tainas pannakse masina tagaküljele, see liigub konveierilindil ja elektriliselt juhitud rihmade süsteem liigutab terasid, et teha freselle'ile iseloomulikud lõiked.

Masina toide on kolmefaasiline ja võimaldab kiiresti teha suurel hulgal lõikelõikeid.

Konstruktsioon on valmistatud roostevabast terasest, mis on vastavalt kehtivatele eeskirjadele toiduga kokkupuutuv materjal.

Miks valida elektriline lõikur

Iga toitlustus- või pagariäriettevõtte, mis toodab päevas suurel hulgal värskeid lõikelõike, võib leida elektrilise lõikuri suurepäraseks liitlaseks. Seda seetõttu, et masin suudab säilitada sama kõrge lõikamistaseme kui käsitsi töötamine, kiirendades käivitusaega ja optimeerides tööd.

Lõikurid Ristoattrezzature

Kõik meie kataloogis olevad lõikurid on CE-märgistatud.

Mitat

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------