BAGUETTE SLICER
MERCURY

SIBREAD®
Bakery & Pastry equipment

WWW.SIBREAD.COM

Taglia pane ideale per il taglio di baguettes e filoni
Struttura in acciaio inox, ideale per ristoranti e grandi collettività, taglia filoni di pane in fette di spessore regolabile, capacità di carico per uno o due filoni, rapidità di lavorazione, coltello di taglio estraibile.
Sistema di sicurezza su scivolo di carico e griglia di protezione mani sulla bocca di uscita.
Optional supporto in acciaio

Baguette-slicers ideal for cutting baguettes and loaves
Stainless steel structure, Ideal for restaurants and big communities, cuts loaves of bread in slices of variable thickness, load capacity for one or two loaves, speed of working, knife removable.
Safety of loading chute and protective grid hands on the outlet.
Optional steel support

Trancheur à pain idéal pour couper des baguettes en tranches rapidement
Structure en acier inox, idéal pour les grands traiteurs et restaurants, coupe le pain en tranches d`épaisseur variable, goulotte de charge pour une ou deux baguettes, rapidité de travail. couteau amovible
Système de sécurité de la goulotte de charge et de la grille de protection mains sur la sortie.
Optional support en acier

Хлеборезки идеально подходит для резки багетов и батонов
структура из нержавеющей стали, идеально подходит для ресторанов и больших общин, шаг лезвия регулируется, нагрузки для одного или двух багет , скорости обработки, Съемный нож.
Система безопасности на загрузочный желоб и защитная решетка руках на выходе.
необязательный -стальная опора

Cortadora automática por el corte de barras de pan
estructura en acero inoxidable, Ideal para restaurantes y grandes colectividades, rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable, capacidad para una o dos barras, capacidad de carga para una o dos barras, , rapidez de trabaj, cuchilla de corte extraible.Sistema de seguridad en la rampa de carga y parrilla protectora de manos en la boca de salida.
Opcional- soporte de acero

Brotschneider ideal zum Schneiden von Baguettes und Brote
Brotschneider aus rostfreiem Stahl, Ideal für Restaurants und große Gemeinschaftsküchen, Zum Schneiden von Brotlaiben in Scheiben von regulierbarer Dicke, Laderutsche für einen oder zwei brot, schnelles Arbeiten, Entnehmbares Schneidemesser.
Sicherheitssystem Laderutsche und Schutzgitter für Hände am Auslas
Optionl- stahl

Technical Features Технические характеристики Technische Daten Dati tecnici Datos tecnicos	MERCURY
Max lenght loaf Max longeur de pain Max brot laib aenge Max lunghezza filone Максимальная длина хлеб Anchura de corte	70 cm
Loading chute Goulotte de charge Laderutsche Bocca di carico Boca de entrada Загрузка рот	116 x 134mm
Blade pitch Epaisseur de tranches Scheibendicke Passo lame шаг лезвия Paso cuchillas	13-90 mm
Max Hourly output Max produzione oraria Max prod horaire, Stundenleistung Max produccion hora Максимальный часовой производство	8300-16.600
Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potenza installata Установленная мощность	0,25Kw
Weight Poids Gewicht Peso/Bec	25 kg
Working dimensions Размеры в работе Abmessungen in arbeit Dimensioni in lavoro	42x53x92cm

SIBREAD
Bakery & Pastry equipment

MERCURY

SIBREAD SRL
VIA S. LORENZO, 5 - 36010 CARRÈ (VI) ITALY
TEL. & FAX +39 0445 315.304 - P.IVA: 03802140248
E-MAIL: INFO@SIBREAD.COM - SKYPE: SIBREAD