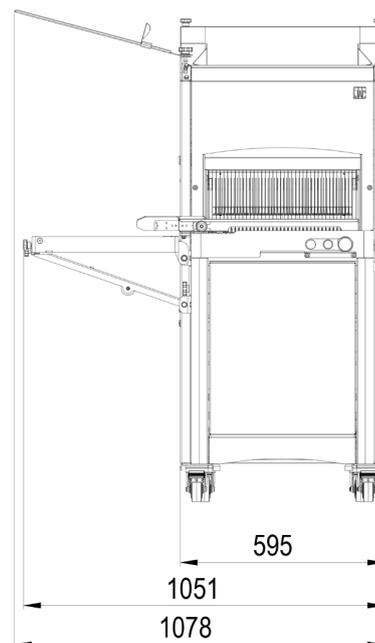
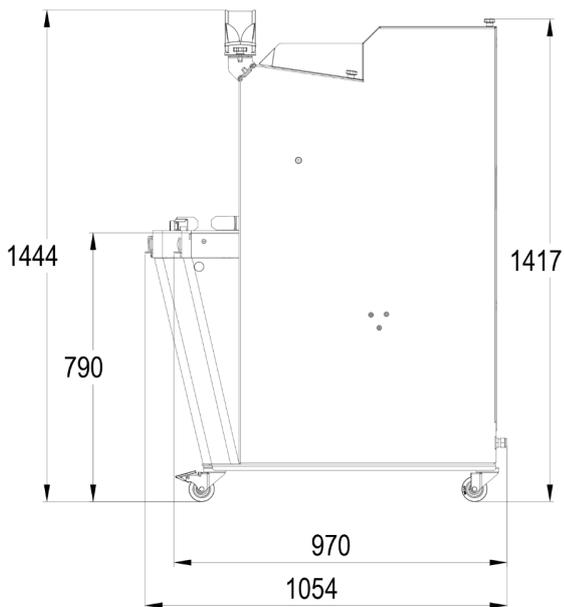


Taglierine per pane per professionisti

SWIFT

- ✓ Intelligent Slicing Control per la gestione automatica del taglio
- ✓ Taglio in serie multi-formato
- ✓ Ergonomia e produttività
- ✓ Ciclo di taglio rapido
- ✓ Economico
- ✓ Polivalenza



CARATTERISTICHE

| | |
|---|------------------|
| Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm | 44 x 31 x 16 |
| Potenza motore in kW | 0,49 |
| Peso netto in kg | 165 |
| Tipo di lama e dimensioni in mm | Acciaio 13 x 0,5 |
| Selettore modalità ISC | • |

SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|---------------------------|--|
| Spessore del taglio in mm | 9,10,11,12,13,14,15,16,17,18 |
| Altezza dello spingipane | Extra basso (50 mm),Basso (80 mm),Alto (100 mm) |
| Alimentazione | 230 V monofase ,230 V trifase ,400 V trifase |
| Opzioni (Costo extra) | Motore rinforzato, Sopraelevazione di 4 cm, Contatore giornaliero, Coltelli speciali, Porta adesivi per chiusura sacchetti |

PUNTI FORTI



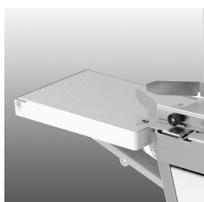
ISC® esteso con selettore di modalità

Intelligent Slicing Control (brevetto JAC): Sistema automatico di gestione della pressione e velocità di taglio. Regola in modo permanente la spinta tenendo conto della consistenza del pane. Nessuna regolazione necessaria. ISC® esteso con selettore di modalità: Due modalità automatiche aggiuntive, per adattarsi al meglio alle esigenze estreme di pane fresco o alte velocità.



Cassetto raccogli-briciole

Accessibile sollevando lo sportello frontale azionato mediante martinetti. Capacità 18 l.



Soffiatrice-insacchettatrice pieghevole (opzionale)

Permette di ridurre i tempi di confezionamento.



Zona frontale di carico

La zona di carico è costituita da rulli su cuscinetti a sfere per orientare automaticamente il pane verso la zona di inclinazione. La sua collocazione di fronte all'operatore, semplifica notevolmente la manipolazione delle forme di pane. Non è necessaria alcuna regolazione tra i diversi formati di pane in quanto la taglierina vi si adatta, permettendo un risparmio di tempo ed una miglior ergonomia.



Zona protetta per l'inclinazione delle forme di pane.

La zona di inclinazione costituisce il collegamento tra il ripiano di carico e il ripiano di taglio. Al passaggio di ciascuna forma di pane, la zona di inclinazione ruota per consentirne il deposito nella zona di taglio. Questa zona è protetta da cellule che ne impediscono il funzionamento se l'operatore vi inserisce una mano o qualsiasi altro oggetto. Una barriera meccanica blocca il passaggio di altre forme di pane durante la fase di inclinazione.



Zona di ricevimento delle forme di pane affettate.

La zona di ricevimento si trova all'altezza ideale per facilitare la manipolazione delle forme di pane affettate. Le aperture presenti permettono la caduta delle briciole nel cassetto di recupero.