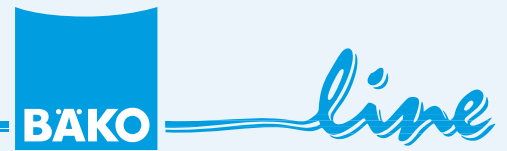


Spitzentechnik von Kennern für Profis\*



## Brotschneidevollautomat **DISKUS 400+**

### BÄKO-line Brotschneidevollautomat DISKUS 400+

- Schneiden aller Brotsorten ohne Beölung, sogar ofenfrisch
- 70 % Zeitersparnis bei der Reinigung durch Verzicht auf Messerbeölung
- weiches Klangbild: geräuschoptimiertes Schneiden
- optimale Hygienebedingungen
- geringer Platzbedarf
- Ein-Knopf-Bediensystem  
(inkl. Brothalbierungsfunktion und Wahl der Scheibenanzahl)
- offene Bauweise: Einlege- und Entnahmeschacht durchgängig miteinander verbunden
- komplettes Maschinengehäuse aus Edelstahl
- fahrbarer Sockel, 2 Laufrollen feststellbar
- Lieferung inkl. einem Ersatzmesser

#### Technische Daten:

Schnittleistung:	130 Scheiben/Min.
Schnittstärke:	4 – 24 mm
Einlegequerschnitt:	15 x 40 x 33 cm (H x B x T)
Messer:	Kreismesser 430 mm
Anschluss:	400 V/0,9 kW
Maschinenabmessung:	110 x 80 x 70 cm (H x B x T)
Gewicht:	195 kg



Scharf im Schnitt, weich im Klang. Das ist die **DISKUS 400+**. Mit jedem Schnitt zeigt sie scheibenweise ölfreie Perfektion. Statt Maschinenlärm gibt es ölfreie Schneidqualität aus erster Hand - 130 Mal pro Minute.



Fragen Sie Ihren BÄKO-Fachberater!

