

Spitzentechnik von Kennern für Profis*



Brot Schneidevollautomat

Gattermax

BÄKO-line Brot Schneidevollautomat „Gattermax“

- Softvorschub, 2 Kraftstufen über Folientaster direkt anwählbar
- kurze Rücklaufzeit
- Maschinengehäuse in allen RAL-Farbkombinationen lieferbar
- bedienerfreundliche Folientastatur
- Filzwechsel ohne Werkzeuge in Sekundenschnelle
- 2 Jahre Garantie
- GS geprüft

verbesserte Hygiene durch:

- ausgelagerten Antrieb, verhindert das Eindringen von Schmutz und Schneidöl in den Antriebsbereich
- verkürzte Reinigungszeit durch leichte Zugänglichkeit und glatte Oberflächen
- Ölbehälter zur Reinigung entnehmbar
- einfach zu entnehmende Edelstahlgatterrahmen
- Reinigung im Schneiderraum mit Wasser möglich

höchste Sicherheit durch:

- sicherheitsgeschaltete Abdeckhaube
- optionales Sicherheitslichtgitter
- SB-Variante

Technische Daten:

- Maße: 112 x 59,2 x 73,5 cm (H x B x T)
- Gewicht: 200 kg
- Eignung: nahezu alle Brotsorten (auch Hefezöpfe)
- Brotdurchgang: 14 x 45 x 34 cm (H x B x T)
- Schnittstärke: 9 – 13 mm
- Anschluss: 400 V (auf Wunsch 230 V)
- Beölung: geschütztes System, ohne Pumpe



Auch als SB-Ausführung lieferbar!

Schnittbreite	Art.-Nr.
9 mm	88 7680
10 mm	88 7681
11 mm	88 7682
12 mm und 13 mm	Auf Anfrage!
SB	82 0910

Präzise, schnell und leise, hinterlässt nur saubere Schnitte, ohne Spuren! Der Maßstab, egal ob mit oder ohne Öl! Kompakt, sauber und robust.



Fragen Sie Ihren BÄKO-Fachberater!

