

Spitzentechnik von Kennern für Profis*



Brotschneidevollautomat

Schnittprofi

**BÄKO-line Brotschneidevollautomat „Schnittprofi“;
Rundmesserbrotschneidemaschine jetzt mit Zirkularrundmesser!**

- kompakte Abmessung einer Gatterbrotschneidemaschine
- Scheibenstärke mittels Potentiometer einstellbar
- Folientastatur für einfachste Bedienung
- Funktionen zum Teilen von Brotlaiben und zum Halbaufschneiden
- höchste Sicherheit
- höchste Schnittqualität durch Zirkularrundmesser
- optionale Beölung
- bedienerfreundlich
- wartungsfreundlich
- Standardlackierung RAL 7016 anthrazitgrau, andere RAL-Farben möglich
- GS geprüft

verbesserte Hygiene durch:

- leichte Zugänglichkeit zu den Funktionsteilen, dadurch einfache und schnelle Reinigung

Technische Daten:

Maße:	120 x 59,5 x 72,5 cm (H x B x T)
Gewicht:	250 kg
Eignung:	nahezu alle Brotsorten
Brotdurchgang:	14 x 38 x 28 cm (H x B x T)
Schnittstärke:	3 – 18 mm
Anschluss:	400 V
Schnittleistung:	100 Scheiben/Min.
Messer:	Rundmesser 420 mm



Die Rundmessermaschine mit den Abmessungen einer Gattermaschine. Läuft wie geschmiert, auch ohne Öl. Der kompakte Profi mit Profil.

Maße (H x B x T)	Anschluss	Art.-Nr.
117,5 x 59,5 x 70 cm	400 V/1,1 kW	88 7685
Ersatzmesser		91 2493



Fragen Sie Ihren BÄKO-Fachberater!

