

# Tagliapandispagna Tagliafrese a volantino

Stainless steel sponge  
cake slicer



Macchina costruita per tagliare pan di spagna, friselle, ciambelle, panini, ciabatte, hot dog, etc, mediante movimento alternativo di una lama in acciaio inox. Può tagliare pezzi piccoli e grandi fino ad una larghezza max di mm 318. Con l'utilizzo di un semplice volantino è possibile variare le altezze dei nastri trasporto e pressorio, ottenendo il taglio desiderato sempre perfettamente al centro.

Su richiesta è possibile avere più lame.

*Machine constructed to cut sponge cakes, friselle, (crunchy bread slices), bagels, bread rolls, flat loaves, hot-dog rolls and the like, using the alternating movement of a stainless-steel-blade. Can cut small and large pieces up to a max width of 318 mm. A simple handwheel can be used to change the height of the conveyor belts and presser, therefore obtaining the required exactly in the centre. Several blades can be supplied on request.*



### Caratteristiche tecniche

- Struttura in acciaio inox
- Azione di taglio a lama alternata
- Spessore di taglio regolabile
- Accoppiamento moto-riduttore
- Trasmissione in cinghia e catene
- Velocità nastro mt/min 8,00
- Larghezza nastro di lavoro mm 318
- Massima apertura nastri di trasporto mm 60
- Potenza installata Kw 0,37
- Peso kg 160
- Dotata di protezioni fisse, meccaniche ed elettriche
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Dimensioni macchina: mm 1700x580x1100

### Technical features

- Structure in stainless steel
- Alternate-blade cutting action
- Adjustable cutting thickness
- Motor-reducer coupling
- Belt and chain drive
- Belt speed 8.00 m/min
- Working belt width 318 mm
- Maximum conveyor belt extension 60 mm
- Power installed 0.37 kW
- Weight 160 kg
- Equipped with fixed mechanical and electrical protection devices
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Machine dimensions: 1700x580x1100 mm

