



2.705,00 €

SRtofessionelle Brotschneiden 786ch 2ne 13 mm -

Gleichbleibende Qualität bei jedem Schnitt

Die Combisteel Brotschneidemaschine ist die ideale Lösung für schnelles und gleichmäßiges Schneiden von Brot in stark frequentierten Bäckereien, Geschäften oder Gastronomiebetrieben. Durch die feste Schnittbreite von 13 mm erhalten Sie stets gleichmäßige Scheiben – perfekt für handwerklich oder industriell hergestelltes Brot. Die Maschine verarbeitet Brote bis zu 430 mm Länge und 140 mm Höhe problemlos. Dank ihrer stabilen Konstruktion aus hochwertigen Materialien ist sie langlebig und leicht zu bedienen. Die glatte Oberfläche ermöglicht eine schnelle und hygienische Reinigung. Maße: 640x800x1200 mm – Gewicht: 160 kg.

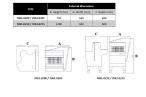
Hauptmerkmale:

- 13 mm Schnittbreite: für gleichmäßige Scheiben und professionelles Ergebnis
- Für Brote bis 430 mm Länge und 140 mm Höhe
- Robuste und stabile Bauweise: für den intensiven Einsatz geeignet
- Hygienisch und pflegeleicht: leicht zu reinigen dank glatter Flächen
- Auch erhältlich in 11 mm und als Tischmodell

Sorgen Sie für präzises und müheloses Schneiden – mit dieser professionellen Brotschneidemaschine!











Breite (mm)	640	Tiefe (mm)	800	
Höhe (mm)	1200	Farbe	Grau	
Paketpost	Nein	Bruttogewicht (kg)	160	
Angaben	Max. Brotlänge 430mm / Max. Brothöhe 140mm	Spannung (Volt)	230	
Frequenz (Hz)	50	Model Tischgerät / freistehend/Einbau	Freistehend	
Marke	COMBISTEEL	Plug-in-bereit	Ja	