

# Taglierine con nastri automatiche

automatic bread slicer with belts\_coupense automatique avec tapis\_cortadora automática con lonas



MPT600AUT DUAL



panificio\_bakery\_boulangerie\_panaderia

informations générales\_general information\_general information general

**MPT AUT**

**CARATTERISTICHE:** Taglierina automatica con nastri trasportatori. Regolazione dei due nastri trasportatori, velocità ed altezza del pane regolabili tramite inverter e volantino. Guide laterali per centraggio del pane sulle lame. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V. Lame Belge in acciaio inox. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm.

**FEATURES:** Special belts designed for bread slicers. Both the upper and lower belts are moving and their speed can be regulated. The upper belt's height can be regulated of course. Easy to move thanks to the 4 breakable wheels. Slice thickness can be ordered between 8 - 22 mm. Relatively low noise operation. Easy to change blades. Adjustable gravity slide in stainless steel. Adjustable side guides. **Options:** DUAL model: with two different or two similar slice thicknesses. Two machines in one body + 50% speed! Bag blower (+25-30 % speed). Start pedal. Motorized height adjustment of the upper belt. Can be painted in any color. 220 V monophase electric connection

**FONCTIONNALITÉS:** Courroies spéciales conçues pour les trancheu- ses à pain. La courroie supérieure et la courroie inférieure sont mobiles, et il est possible de régler leur vitesse. La hauteur de la courroie supérieure peut être réglée. Machine facile à déplacer grâce aux 4 roues avec frein. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. Fonctionnement fiable et peu bruyant. Lames faciles à changer. Glissoir à gravité réglable en acier inoxydable. Rails latéraux réglables. **Options:** Modèle DUAL: avec 2 épaisseurs de tranchage différentes ou semblables. Deux machines en une seule + 50 % de vitesse ! Souffleur à sac (+25-30 % de vitesse). Pédale de démarrage. Réglage motorisé de la hauteur de la courroie supérieure. Peinture possible dans toutes les couleurs. Raccordement électrique 220 V monophasé

**CARACTERÍSTICAS:** Correas especiales diseñadas para cortadoras de pan. La velocidad de ambas correas, superior e inferior, puede regularse durante el movimiento. La altura de la correa superior puede regularse. Facilidad de movimiento gracias a las 4 ruedas. El grosor de la rebanada de pan puede fijarse entre 8-22 mm. Fiable, bajo nivel de ruido. Cuchillas fáciles de cambiar. Cuchilla de gravedad ajustable de acero inoxidable. Guías laterales ajustables. **Opciones:** Modelo DUAL: con dos grosoros de rebanada diferentes o iguales. Dos máquinas en un solo cuerpo 50% más de velocidad. Soplador de bolsas (velocidad +25-30 %). Pedal de puesta en marcha. Ajuste de altura motorizado de la correa superior. Puede pintarse de cualquier color. Conexión eléctrica monofásica de 220 V.

## Taglierina automatica con 2 nastri

automatic 2 belts slicer  
trancheuse automatique à 2 tapis  
cortadora automática con 2 cintas

modello model	fetta altezza max max slice height mm	fetta larghezza max max slice width mm	produzione production pcs/h	potenza power kW	mains connection connessione alimentazione V	dimensioni dimension (WxDxH) mm		peso weight Kg
						connection alimentazione	dimension dimension	
MPT500AUT	190	490	500-800	0,55	400	650(+550)x2000x1300h	225	
MPT800AUT DUAL	210	400	1000-1600	0,75	400	950(+550)x2000x1300h	285	

Taglierina montata su 4 ruote con freni, automatica e con nastri trasportatori. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo\_High productivity machines for bakeries for industrial use. The high capacity bread slicer with belts has two speed adjustable belts. These deliver continuously the bread toward the blades. With this machine, the unit cost of slicing a bread can be significantly reduced\_Machines à haute productivité pour la préparation industrielle de pâtisseries. La trancheuse à pain à rendement élevé possède des courroies réglables à 2 vitesses, qui distribuent le pain aux lames de manière continue. Avec cette machine, le coût unitaire du tranchage d'un pain peut être réduit de manière significative.\_Máquinas de gran productividad para uso en panaderías industriales. La cortadora de pan de gran capacidad con correas tiene dos correas de velocidad ajustable. Estas llevan de manera constante el pan hacia las cuchillas. Con esta máquina, puede reducirse de manera significativa el coste de la unidad de rebanado de pan.

APRI SACCHETTO - OPEN BAG SYSTEM

