



# TAGLIERINA PER PANE SEMI AUTOMATICA SU BASAMENTO

## SEMI AUTOMATIC BREAD SLICER ON PEDESTAL



**MODELLO**  
**MODEL**

**TA 40C**

**TA 50C**

### *DATI TECNICI / TECHNICAL DATA*

<b>LARGHEZZA / WIDTH</b>	<b>MM. 560 / MM. 660</b>
<b>PROFONDITA' / DEPTH</b>	<b>MM. 600</b>
<b>ALTEZZA / HEIGHT</b>	<b>MM. 1250</b>
<b>ALTEZZA FILONE /BREAD HEIGHT</b>	<b>MM. 160 MAX</b>
<b>LARGHEZZA FILONE / BREAD WIDTH</b>	<b>MM.420 / MM.520</b>
<b>LARGHEZZA TAGLIO / CUTTING WIDTH</b>	<b>MM. 9-10-11-12-13-14-15-16-18 (a scelta – to choose)</b>
<b>POTENZA / POWER</b>	<b>KW. 0,75</b>



COSTRUZIONE MACCHINE PER PASTICCERIA E PANIFICIO  
VIA CADUTI DEL LAVORO, 17/19 37012 Z.I. BUSSOLENGO-VERONA-ITALIA  
TEL. ++39 / 045 / 6767211-212 FAX. ++39 / 045 / 6767025  
E-MAIL: info@conti-italy.com HTTP: www.conti-italy.com



## TAGLIERINA PER PANE SEMI AUTOMATICA DA BANCO

## BENCH SEMI-AUTOMATIC BREAD SLICER



**MODELLO**  
**MODEL**

**TA 40**

**TA 50**

### *DATI TECNICI / TECHNICAL DATA*

<b>LARGHEZZA / WIDTH</b>	<b>MM. 560 / MM. 660</b>
<b>PROFONDITA' / DEPTH</b>	<b>MM. 600</b>
<b>ALTEZZA / HEIGHT</b>	<b>MM. 600</b>
<b>ALTEZZA FILONE /BREAD HEIGHT</b>	<b>MM. 160 MAX</b>
<b>LARGHEZZA FILONE / BREAD WIDTH</b>	<b>MM.420 / MM.520</b>
<b>LARGHEZZA TAGLIO / CUTTING WIDTH</b>	<b>MM. 9-10-11-12-13-14-15-16-18 (a scelta – to choose)</b>
<b>POTENZA / POWER</b>	<b>KW. 0,75</b>



COSTRUZIONE MACCHINE PER PASTICCERIA E PANIFICIO  
VIA CADUTI DEL LAVORO, 17/19 37012 Z.I. BUSSOLENGO-VERONA-ITALIA  
TEL. ++39 / 045 / 6767211-212 FAX. ++39 / 045 / 6767025  
E-MAIL: info@conti-italy.com HTTP: www.conti-italy.com