

Apach  
BAKERY *line*

# ХЛЕБОРЕЗКИ



Оборудование Arach Bakery Line позволяет осуществлять нарезку хлеба любого вида. Линия включает компактные настольные модели для установки в небольших пекарнях и на промышленных предприятиях. Высокая эффективность и точность нарезки являются отличительными характеристиками всех моделей, также как и соответствие последним нормам безопасности ЕС. Кроме этого, линия отличается такими характеристиками как надёжность, лёгкость очистки, компактные размеры, бесшумность работы и эргономичность. Эксклюзивный дизайн и возможность индивидуализации цвета оборудования упрощают его установку в любом помещении магазинов или супермаркетов.

## СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Изготовлены из стали с окрашиванием в белый цвет
- ◆ Толщина нарезки варьируется от 9 до 20 мм, по умолчанию 11 мм
- ◆ Соответствуют последним нормам безопасности ЕС

## ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Роздув пакетов для хлеборезок
- ◆ Рабочий стол на колесах для настольной хлеборезки
- ◆ Механизм для открытия упаковки для хлеборезки серии MI52
- ◆ Отдельно стоящая напольная версия механизма роздува

| МОДЕЛЬНЫЙ РЯД |             |                                    |                        |                    |     |          |             |              |              |
|---------------|-------------|------------------------------------|------------------------|--------------------|-----|----------|-------------|--------------|--------------|
| Модель        | Загрузка    | Номиналь-<br>ная ширина<br>нарезки | МАХ<br>высота<br>хлеба | Толщина<br>нарезки | Вес | Мощность | Габариты    |              |              |
|               |             | мм                                 | мм                     | мм                 | кг  | кВт      | Длина<br>мм | Ширина<br>мм | Высота<br>мм |
| G42           | фронтальная | 420                                | 180                    | 9-20               | 98  | 0,55     | 650         | 658          | 759          |
| C42S          | боковая     | 420                                | 180                    | 9-20               | 135 | 0,75     | 654         | 751          | 1240         |
| CP42S         | боковая     | 420                                | 180                    | 9-20               | 135 | 0,75     | 588         | 781          | 1240         |
| MI52          | задняя      | 520                                | 165                    | 9-20               | 347 | 0,75     | 677         | 2271         | 1281         |



Настольная модель G42 с ручным режимом нарезки. Благодаря компактным размерам модель G42 может использоваться в магазинах, на небольших производствах и в ресторанах.



Модель C42S на колёсах для нарезки хлеба с более плотным мякишем или с коркой средней твёрдости. Версия с размером окна нарезки 420 мм. Предназначена для небольших и средних по объёму производства предприятий.



Модель CP42S автоматическая для нарезки хлеба с более плотным мякишем или с коркой средней твёрдости. Версия с размером окна нарезки 420 мм. Режимы единичной и непрерывной нарезки. Регулируемая скорость и стальная защитная крышка с автоматическими закрытием и открытием.



Модель MI52 автоматическая промышленная, предназначена для интенсивного использования. Автоматическая регулировка высоты нарезки и скорости движения ленты.