



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

ROLLMATIC

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Taglierina per pane SM42H/Bread slicer SM42H

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

SM42H è una taglierina per pane completamente automatica studiata per i punti vendita. Particolarmente curata nell'estetica, con una larghezza frontale di soli 595mm può essere collocata anche tra gli scaffali. Grazie ai numerosi dispositivi antinfortunistici non ha bisogno di operatori dedicati e può essere utilizzata con sicurezza dagli stessi clienti. Facile ed intuitiva nell'utilizzo. Caricamento frontale, larghezza massima di taglio 420mm, altezza pane 60-160mm., due velocità di taglio. Porta frontale ad apertura e chiusura automatica con fotocellule. Disponibile con passo lame fisso a scelta da 7 a 18mm. Adatta al taglio di pane con crosta medio-dura. Voltaggio 400V/3/50-60Hz Modello coperto da 2 brevetti. Disponibile anche in versione con taglio assistito da operatore, senza porta frontale automatica e fotocellule (**SM42**)

SM42H is a bread slicer specially designed for shops and supermarkets. Automatic opening and closing of the front door by photocells. **SM42H** is featured with "state of the art" safety protections and can be operated directly by customers. With a front width of 595mm. it can be placed between shelves. Easy to operate, front loading, maximum cut width 420mm., bread height 60-160mm., two cutting speeds. Available with fixed blade pitches ranging between 7 to 18mm. Suitable for bread with medium-hard crust. Voltage 400V/3/50-60Hz. Two patents pending. Available without automatic front door and photocells(**SM42**)