EUROCUT

Kompakter, flexibler und handlicher Brotschneider

Der Brotschneider
mit dem Platzvorteil –
bringt das Brotschneiden
ein Stück nach vorn!

GROSSKÜCHEN
MASCHINEN

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

EUROCUT

REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

ÜBERZEUGENDE EIGENSCHAFTEN:

- Schneidet schnell und sauber Weissbrot, leichte Mischbrote, Stuten und Toastbrot
- Schneidet problemlos auch in frischem Zustand
- Immer exakte gleichstarke Scheiben
- Scheibenstärke von 11 mm und 13 mm
- Keine Verletzungsgefahr
- Schnelles und sauberes Arbeiten
- Einfache und leichte Bedienung / Handhabung
- Überschaubare Technik – Ersatzteile
- Schneller Ortswechsel möglich
- Lässt sich problemlos in jedes vorhandene Regalsystem integrieren
- Messer besonders langlebig

BESONDERS GEEIGNET FÜR TYPISCHE ANWENDUNGSBEREICHE WIE:

- Gastronomie
- Hotel und Restaurant
- Frühstücksbuffet
- À la carte Restaurant
- Veranstaltungsbereich
- Snackbereich

MASCHINENDATEN:

Maschinentyp	Eurocut
Netzspannung [Volt]	230 / 1-phasig
Antriebsmotor [kW/min^{-1}]	50 Hz / 0,37 KW
Schnittgutbreite [mm]	bis 140 mm
Schnittguthöhe [mm]	bis 120 mm
Schnittgutlänge [mm]	bis 380 mm
Schnittstärke [mm]	11 + 13
Höhe [mm]	470
Breite [mm]	600
Tiefe [mm]	640
Nettogewicht [ca. kg]	100

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen

Hatzfelder Straße 115
D-42281 Wuppertal

Tel.: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 10
Fax: 0049 (0) 2 02 · 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com

www.rego-herlitzius.com