



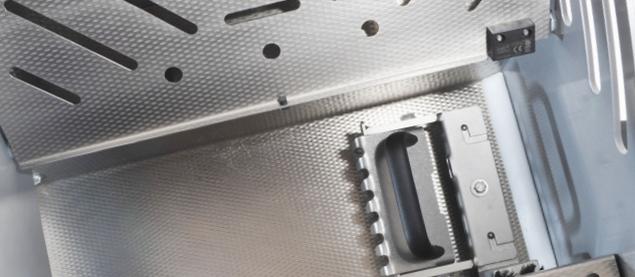
ALLROUND ECONOMY

Die Wabäma Brotschneidemaschinen Allround Economy sind universell einsetzbar. Wahlweise ist Schneiden mit oder ohne Öl möglich. Das Sortiment der Backwaren, die geschnitten werden können, umfasst sämtliche weichen bis harten Brotsorten wie beispielsweise: Tee- und Toastbrote, Mehrkornbrote, hartkrustige Doppelbackbrote sowie Christstollen und englische Früchtekuchen. Frischbrot-Schnitt ist meist schon im warmen Zustand möglich. Durch den geräuscharmen und vibrationsfreien Lauf eignen sie sich optimal für den Einbau in Ladeneinrichtungen.



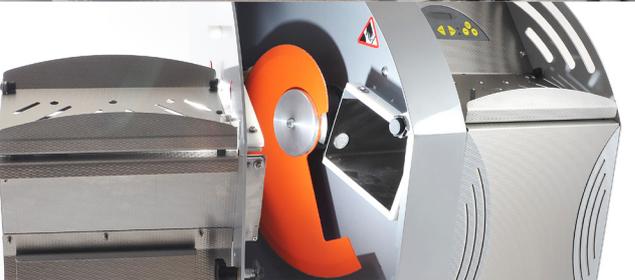
Reinigung und Pflege

Die bedienungsfreundlichen Maschinen lassen sich leicht pflegen und warten. Alle Geräteteile, die von Zeit zu Zeit gereinigt oder kontrolliert werden müssen, sind leicht zugänglich. Austauschbare Elemente wurden so installiert, dass nur wenige Werkzeuge benötigt werden und technisches Verständnis nicht erforderlich ist. Mit eingeschalteter Beölung wird das Messer über einen Filzblock kontinuierlich gereinigt.



Sicherheit

Die Allround Economy verfügt über eine weiterentwickelte Auswurfvorrichtung. Sie ermöglicht den optimalen Halt eines jeden Schnittgutes und lässt nur einen minimalen Rest zu, der dann bequem und sicher entnommen werden kann. Sicherheitsschalter in der Abdeckklappe führen beim Öffnen zum Schnellstopp der Maschine.



Schnittqualität

Durch das speziell geformte Sichelmesser mit hochwertiger Teflon-Spezialbeschichtung verringert sich der Reibungswiderstand zum Brot und ein Verkleben mit dem Messer wird verhindert. In langen Testreihen wurde die Schneidtechnologie so optimiert, dass unterschiedlichstes Schnittgut gleichmäßig präzise und sauber geschnitten wird.

Auf einen Blick:

- Wahlweise Schneiden mit oder ohne Öl
- Sichelmesser mit hochwertiger Teflon-Spezialbeschichtung
- Zentralverschraubung für schnellen und einfachen Messerwechsel
- Sensortastatur
- Zählwerk für die Anzahl der geschnittenen Brote
- Vorwahl für Anzahl der Scheiben
- Lichtschrankensteuerung zur Vermessung der Brote für optimale Restauflösung
- Brothalbierung

Technische Daten

Brotdurchgang Breite	22 cm
Brotdurchgang Höhe	15 cm
Brotdurchgang Länge	38/46 cm
Schnittstärke einstellbar	4 – 26 mm
Schnittleistung	ca. 200/min.
Abmessungen 380 B/H/T	99/120/74 cm
Abmessungen 460 B/H/T	113/120/74 cm
Gewicht 380/460	200/220 kg
Drehstrom-Bremsmotor	400 V, 50 Hz
Leistung	750 W
Stromaufnahme	2 A

Als Pionier im Bereich hochwertiger Brotschneidemaschinen ist Wabäma ein internationaler Marktführer. Das Programm umfasst Schneidemaschinen mit Rund-, Sichel- und Gattermessern. Ergänzt wird die Produktpalette durch Brötchenschneider und Sondermaschinen.

Besonderen Wert legen wir auf exzellente Schnittergebnisse bei hoher Wirtschaftlichkeit, einfacher Bedienung und perfekter Hygiene. Gemeinsame Merkmale aller Maschinen: robuste Konstruktion, hochwertige Materialien und präzise Verarbeitung. Das macht Maschinen von Wabäma besonders langlebig und zuverlässig.

Erste Wahl für Backhandwerk und Backindustrie.



Mäder Bäckereitechnologie AG
Bachwiesenstrasse 4
CH-5436 Würenlos
Tel: +41 56 424 32 40
Fax: +41 56 424 32 41
info@mb-tec.ch
www.mb-tec.ch