



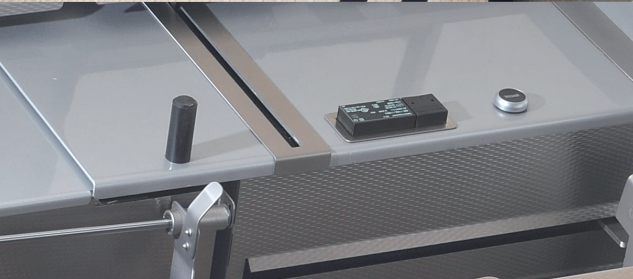
CIRCUMAT S 380

Die neue Wabäma CIRCUMAT S 380 schneidet Brot ohne Beölung. Sie eignet sich für alle gängigen Brotsorten und liefert beste Ergebnisse auch bei warmem Schneidgut. Selbst Vollkornbrot wird mit hoher Präzision sauber geschnitten. Sie besticht ganz besonders durch eine geringe Breite von nur 880 mm und ihr elegantes Design. Damit empfiehlt sich das Modell mit kraftvollem Rundmesser als voll integrierbare Komponente für den modernen Ladenbau.



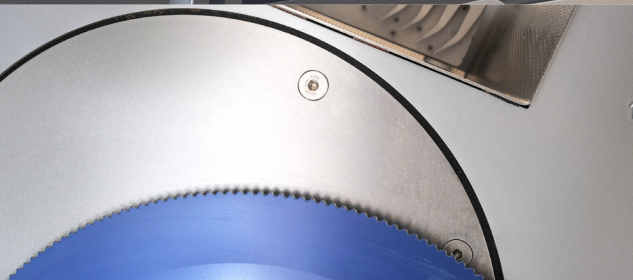
Reinigung und Pflege

Die regelmäßige gründliche Reinigung und die Pflege gestalten sich sehr einfach. Dazu wird lediglich die Schiebehaube aufgeklappt. Schon sind alle Teile im Inneren leicht erreichbar.



Sicherheit

Sicherheit hat bei Wabäma Priorität. So verfügt die CIRCUMAT S 380 über eine elektromechanische Haubenverriegelung. Dadurch kann die Haube nur bei stehendem Messer geöffnet werden.



Schnittqualität

Durch das 410 mm Rundmesser mit Spezialbeschichtung erzielen Sie gleichmäßige Schnittflächen bei den unterschiedlichsten Brotsorten und Temperaturen. Selbst Vollkornbrot wird perfekt geschnitten. Die hoch entwickelte Messertechnologie und die Spezialbeschichtung garantieren für hohe Schneidleistung und lange Standzeiten.

Auf einen Blick:

- Nur 800 mm breit !
- Brot schneiden ohne Öl
- Rundmesser 410 mm mit Spezialbeschichtung
- Schneidet 380 mm Brote in einem Zug
- Sanftanlauf für ruhigen Messerstart
- Aussergewöhnlich leise
- Sensortastatur und Fehlermelde-Anzeige
- Einfachste Reinigung und Pflege

Technische Daten

Brotdurchgang Breite	260 mm
Brotdurchgang Länge	380 mm
Brotdurchgang Höhe	140 mm
Schnittleistung	ca. 130 Scheiben/min.
Schnittstärke	stufenlos 4 – 20 mm
Abmessungen (B/H/T)	800/1120/725 mm
Gewicht	200 kg
Elektromotor	400 V, 50 Hz
Leistung	750 Watt
Stromaufnahme	2 A
Technische Änderungen vorbehalten	

Technische Änderungen vorbehalten.

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