



SIGNA
TECLINE
ELEKTRONIK

Die Gatterschneidmaschine Signa Tecline Elektronik bietet neueste Technik in modernem funktionellem Design. Zu den Ausstattungsmerkmalen gehören das einzigartige Wabäma Filzzäpfchensystem und perfekte sicherheitstechnische Elemente. Sensortastatur und LED-Leuchten für die Funktionsüberwachung sowie ein Infodisplay mit Klartext zum Funktionszustand der Maschine runden das bedienungsfreundliche Konzept ab.



Reinigung und Pflege

Der leichte Zugang zum Maschineninnenraum unterstützt die regelmäßige gründliche Reinigung. Der Lamellenschieber lässt sich ganz leicht herausnehmen und säubern. Eine Besonderheit ist das patentierte Filzzäpfchen-System für den unteren Schneidbereich. Die Zäpfchen lassen sich ganz leicht und schnell auswechseln. Dieses System – exklusiv bei Wabäma – bringt mehr Hygiene in Ihre Schneidemaschine, spart Zeit und reduziert somit die Servicekosten.



Sicherheit

Sicherheit hat bei Wabäma Priorität. So verfügt die Signa Tecline Elektronik wahlweise über einen Lichtschrankenvorhang oder eine Sicherheits-Schiebehaube sowie Sicherheitsschalter, die einen Sofortstopp der Maschine bewirken. Ein Ölstandswarnsystem schaltet die Maschine bei ungenügender Ölfüllung sofort ab. Durch das Sichtfenster in der Maschinenfront ist der Ölstand jederzeit von außen kontrollierbar. Einfaches Nachfüllen durch Servicetür.



Schnittqualität

Sie erzielen gleichmäßige Schnittflächen bei den unterschiedlichsten Brotsorten und Temperaturen. Ein wichtiges technisches Ausstattungsmerkmal ist das serienmäßige untere Beölungssystem, das ein Zusammenkleben der Brotscheiben auch bei roggenhaltigen und frischen Broten vermeidet. Die hoch entwickelte Messertechnologie und die mehrfache Teflon-Spezialbeschichtung garantieren für hohe Schneidleistung und lange Standzeiten.

Auf einen Blick:

- Durch 33 cm Einlegetiefe auch für große Rundlaibe bestens geeignet
- Extrem Geräusch- und Vibrationsarm. Hauptantriebselement im rückwärtig abgetrennten Raum
- Lichtschrankensystem oder Sicherheits-Schiebehaube sowie Sicherheitsschalter
- Unteres Beölungssystem mit Filzzäpfchensystem
- Sehr gut geeignet auch für Roggenhaltige und frische Brote
- Einfache Reinigung und erhöhte Hygiene

Technische Daten

Durchgangsbreite	46 cm
Durchgangshöhe	13,5 cm
Einlegetiefe	33 cm
Schnittstärke	9, 10, oder 11 mm mit Filzzäpfchen 12 mm nur mit unterer Ölkommer, andere Schnittstärken auf Anfrage
Abmessungen (B/H/T)	58/110/80 cm
Höhe mit geöffneter Haube	132 cm
Gewicht	190 kg
Elektromotor	230 V, 50 Hz
Leistung	750 Watt
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 Schnitt-ergebnisse 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