SAMURAI line - mod. CP42 - CP52



Taglierina per pane automatica adatta ad un utilizzo generico. Disponibile in due dimensioni di taglio (420 e 520mm). Per la sua compattezza, il modello 42 è adatto anche al retrobanco del negozio, al piccolo-medio laboratorio e al ristorante. Può lavorare in modalità di taglio singolo e di taglio continuo. Velocità di taglio regolabile e coperchio di sicurezza in acciaio con apertura e chiusura automatici

---

Automatic bread slicer suitable for a general use. Available in two cutting sizes (420 and 520 mm). Thanks to its compact size, the 42 model is also suitable for behind-the-counter use in small and medium-sized shops and in restaurants. It can work in single cut or continuous cutting mode. Adjustable cutting speed and steel safety cover which can open/close automatically.

Trancheuse à pain automatique idéale pour une exploitation générique. Disponible en deux largeurs de coupe (420 et 520 mm). Grâce à ses dimensions compactes, le modèle 42 peut être exploité aussi dans l'arrière comptoir des magasins, dans de moyens et petits laboratoires et dans les restaurants. La coupure peut être effectuée en continu ou singulièrement. Vitesse de coupe réglable et couvercle de sécurité en acier à fermeture et ouverture automatique.

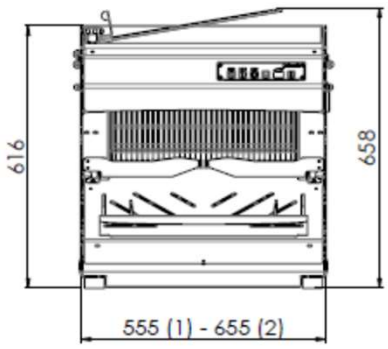
Cortadora para pan automática apta para un uso genérico. Está disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520mm). Por su estructura compacta, el modelo 42 también es apto para la parte de atrás del mostrador de la tienda, los talleres pequeños y medianos y los restaurantes. Puede funcionar en modalidad de corte simple y de corte continuo. Velocidad de corte ajustable y tapa de seguridad de acero con cierre y apertura automáticos.

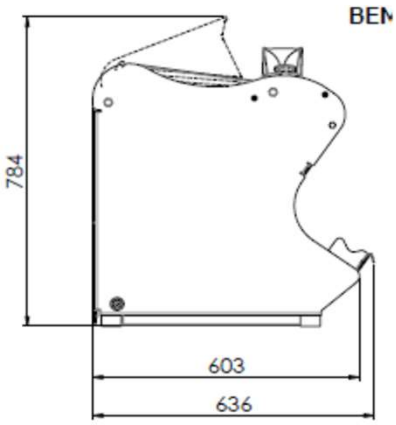
Хлеборезка автоматическая для общего использования. Доступны версии с двумя размерами отверстия нарезки (420 и 520 мм). Модель 42, благодаря компактным размерам может использоваться в магазинах, на небольших хлебокондитерских предприятиях и в ресторанах. Режимы единичной и непрерывной нарезки. Скорость нарезки регулируема и стальная защитная крышка с автоматическими закрытием и открытием.

Automatische Brotschneidemaschine für die allgemeine Verwendung. In zwei Schnittgrößen (420 und 520 mm) erhältlich. Aufgrund seiner Kompaktheit ist das Modell 42 auch für den hinteren Thekenbereich in Geschäften, für kleine-mittelgroße Labors und Restaurants geeignet. Das Modell kann im Einzelschneid- und kontinuierlichem Schneidmodus arbeiten. Einstellbare Schnittgeschwindigkeit und Sicherheitsabdeckung aus Stahl mit automatischer Schließung und Öffnung.

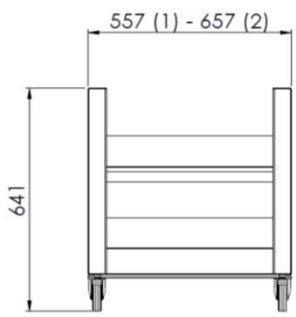
Specifiche tecniche - **Technical specifications** - Fiche tecnique

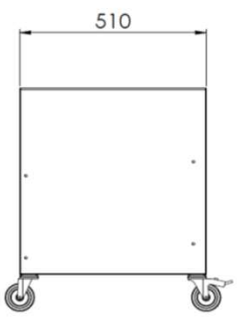
X = Standard O = Optional	CP42	CP52
Corpo in acciaio verniciato a polvere - **Powder painted steel frame** - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Modello automatico - **Automatic model** - Modèle automatique	X	
Velocità regolabile, modalità di taglio singolo o continuo - **Adjustable speed, single and loop cutting modes** - Vitesse réglable, coupure en continu ou singulière	X	
Coperchio superiore in acciaio inox - **S/steel upper cover** - Couvercle supérieur en inox	X	
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X	
Passi lame disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	180	
Dimensione max. pane mm - **Max loaf dimensions mm** - Dimensions max. pain mm	420x230	520x230
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X	
Supporto pane per insacchettamento - **Loaf support for packing** - Support pain pour le conditionnement	X	
Lame rinforzate - **Reinforced blades** - Lames renforcés	X	
Carrello con ruote - **Trolley with wheels** - Chariot avec roulettes	O	
Kit oliatura lame - **Blade oiling kit** - Kit de huilage des lames	O	
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw	
Peso netto / lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	118 / 128	123 / 133
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	77 x 86 x h98	





CP42(1) - CP52(2)





SAMURAI line - mod. C42 - C52



Taglierina per pane semi automatica. Modello da banco adatto ad un utilizzo generico. Disponibile in due dimensioni di taglio (420 e 520mm). Per la sua compattezza, il modello 42 è adatto anche al retrobanco del negozio, al piccolo-medio laboratorio e al ristorante

---

Semi-automatic bread slicer. Counter-top model suitable for a general use. Available in two cutting sizes (420 and 520 mm). Thanks to its compact size, the 42 model is also suitable for behind-the-counter use in small and medium-sized shops and in restaurants.

Trancheuse à pain semi-automatique. Modèle à banc idéal pour une exploitation générique. Disponible en deux largeurs de coupe (420 et 520 mm). Grâce à ses dimensions compactes, le modèle 42 peut être exploité aussi dans l'arrière comptoir du magasin, dans les moyens et petits laboratoires et dans les restaurants.

Cortadora para pan semiautomática. Modelo para banco apto para un uso genérico. Disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520mm). El modelo 42, por su estructura compacta también es apto para la parte de atrás del mostrador de la tienda, los talleres pequeños y medianos y los restaurantes.

Хлеборезка полуавтоматическая. Модель настольная для общего использования. Доступны версии с двумя размерами отверстия нарезки (420 и 520 мм). Модель 42, благодаря компактным размерам может быть использована в магазинах, на небольших хлебокондитерских предприятиях и в ресторанах.

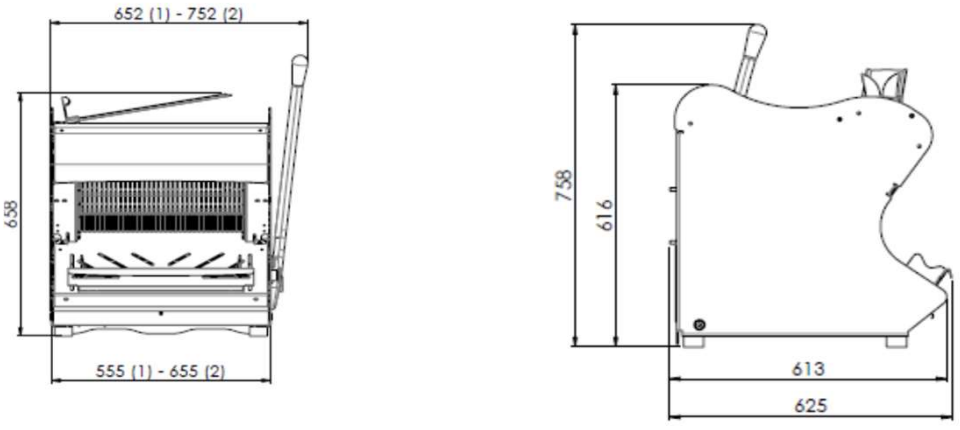
Halbautomatische Brotschneidemaschine. Tischmodell für eine allgemeine Verwendung. In zwei Schnittgrößen erhältlich (420 und 520mm). Das Modell 42 ist aufgrund seiner Kompaktheit auch für den hinteren Thekenbereich in Geschäften, für kleine-mittelgroße Labors und Restaurants geeignet.

Specifiche tecniche - **Technical specifications** - Fiche tecnique

X = Standard O = Optional	C42	C52
Corpo in acciaio verniciato a polvere - **Powder painted steel frame** - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Modello semiautomatico - **Semi automatic model** - Modèle semi-automatique	X	
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X	
Passi lame disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	180	
Dimensione max. pane mm - **Max loaf dimensions mm** - Dimensions max. pain mm	420x300(*)	520x300(*)
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X	
Supporto pane per insacchettamento - **Loaf support for packing** - Support pain pour le conditionnement	X	
Lame rinforzate - **Reinforced blades** - Lames renforcés	O	
Coperchio superiore in acciaio inox - **S/steel upper cover** - Couvercle supérieur en inox	O	
Carrello con ruote - **Trolley with wheels** - Chariot avec roulettes	O	
Kit oliatura lame - **Blade oiling kit** - Kit de huilage des lames	O	
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw	
Peso netto / lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	101 / 111	106 / 116
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	77 x 86 x h98	

(*) 230mm con coperchio - **230mm with upper cover** - 230mm avec couvercle

C42(1) - C52(2)



Rollmatic
bakery & pastry equipment

SAMURAI line - mod. G42



Taglierina per pane semi automatica. Modello da banco adatto ad un utilizzo generico. Per la sua compattezza è adatta anche al retrobanco del negozio, al piccolo-medio laboratorio e al ristorante

---

Semi-automatic bread slicer. Counter-top model suitable for a general use. Thanks to its compact size, it is also suitable for behind-the-counter use in small and medium-sized shops and in restaurants.

Trancheuse à pain semi-automatique. Modèle à banc pour une exploitation générique. Grâce à ses dimensions compactes, il est idéal aussi pour l'arrière-comptoir des magasins, les petits et moyens laboratoires et les restaurants.

Cortadora de pan semiautomática. Modelo para banco apto para un uso genérico. Por su estructura compacta también es apto para la parte de atrás del mostrador de la tiendas, los talleres pequeños y medianos y los restaurantes.

Хлеборезка полуавтоматическая. Модель настольная для общего использования. Благодаря компактным размерам может быть использована в магазинах, на небольших хлебокондитерских предприятиях и в ресторанах.

Halbautomatische Brotschneidemaschine. Tischmodell für eine allgemeine Verwendung. Aufgrund seiner Kompaktheit ist es für den hinteren Thekenbereich in Geschäften, für kleine und mittlere Labors und für Restaurants geeignet.

Specifiche tecniche - **Technical specifications -** Fiche tecnique

X = Standard O = Optional	**G42**
Corpo in acciaio verniciato a polvere - **Powder painted steel frame** - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X
Modello semiautomatico - **Semi automatic model** - Modèle semi-automatique	X
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X
Passi lame disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	180
Dimensione max. pane mm - **Max loaf dimensions mm** - Dimensions max. pain mm	420x300(*)
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X
Lame rinforzate - **Reinforced blades** - Lames renforcés	O
Coperchio superiore in acciaio inox - **S/steel upper cover** - Couvercle supérieur en inox	O
Carrello con ruote - **Trolley with wheels** - Chariot avec roulettes	O
Kit oliatura lame - **Blade oiling kit** - Kit de huilage des lames	O
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,55Kw
Peso netto / lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	98 / 108
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	77 X 86 X h98

(*) 230mm con coperchio - **230mm with upper cover** -

G42(1)

