

LANÇAMENTO

# Fatiadeira de Pães

FP12G2 | FP14G2

Desenvolvida para fatiar pães em geral, resultando em fatias uniformes e com a mesma espessura.



**G.PANIZ**

A marca que o profissional confia.



Fatias de 14mm

## Características:

- ✓ Estrutura robusta produzida com chapas de Aço SAE 1020, revestidas com pintura EPÓXI branca e fechamentos laterais em polímero de alta resistência.
- ✓ As regiões de contato com o alimento são de Aço Inox AISI 430.
- ✓ As lâminas são produzidas em aço carbono temperado.
- ✓ Possui bandeja para a coleta de resíduos.
- ✓ Com embalador manual de pães.
- ✓ Regulagem automática da altura de acordo com o tamanho do pão.
- ✓ Empurrador automático do pão.
- ✓ Sistema de guia do pão que mantém as fatias unidas após o processo de fatiamento.
- ✓ Baixo nível de ruído.
- ✓ Fatia até 360 pães por hora.
- ✓ FP14 com sistema de segurança e tampa de proteção na saída do pão.



Fatias de 12mm



Fatiadeira sem pedestal para uso em bancada

### Dados técnicos

<b>Potência (cv)</b>	1/4
<b>Consumo (kW/h)</b>	0,18
<b>Medidas (AxLxC)</b>	1.320 x 600 x 840 (com pedestal) 690 x 600 x 840 (sem pedestal)
<b>Peso (Kg)</b>	90
<b>Tensão</b>	127V ou 220V (monofásica)

# G.PANIZ

A marca que o profissional confia.