

BREAD SLICERS BROTSCHEIDMASCHINE

COUNTER TOP AND FREE STANDING / ALS TISCH- UND STANDAUSFÜHRUNG

TZ-45



The new range of bread slicers from Salva are designed to slice any type of loaf; small, large, round, long, hard crust or soft. With sturdy reliable mechanical characteristics, they include numerous innovative features on a safety, design and ergonomic level.

Die neuen Salva-Brot-schneidmaschinen sind zum Schneiden von Brot jeder Art ausgelegt: kleine, große, runde, längliche Brote mit harter oder weicher Kruste.

Mechanisch robust und zuverlässig weisen sie zahlreiche Neuerungen im Bereich Sicherheit, Konstruktion, Ergonomie oder Leistungsfähigkeit auf.



T-45

CHARACTERISTICS / TECHNISCHE ANGABEN

- Speed, precision and a clean slice thanks to an appropriate linear speed and the quality of the blades.
- The two models are designed for continuous operation and can slice all types of bread.
- The width of slice can be from 8 to 16mm.
- Vibration free, due to its perfect alignment.
- CE Standard compliant.

- Schnelligkeit, Präzision, sauberer Schnitt durch angemessene lineare Geschwindigkeit und erstklassige Qualität der Sägen.
- Beide Ausführungen wurden für kontinuierlichen Betrieb und zum Schneiden von Brot jeder Art konzipiert.
- Das Schneidmaß kann beliebig im Bereich 8 bis 16 mm gewählt werden.
- Schwingungsfrei durch perfekte Auswuchtung.
- Nach CE-Normen gefertigt.



TZ-52

salva

T-45 / TZ-45

These slicers are easy to use, produce quality slices and are ergonomic.

It can easily slice large round loaves, once sliced the slices are held by the flaps.

A highly resistant 7 litre box is provided for crumb collection

Optionally, it can be supplied on a trolley on wheels fitted with a shelf for placing bags (TZ-45).

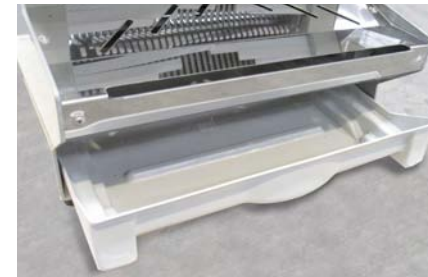
Diese Maschine besticht durch ihre leichte Bedienung, die Schnittqualität und ihre ergonomische Gestaltung. Mit ihren reduzierten Maßen ist sie hervorragend in Ihr Geschäft integrierbar.

Sie schneidet problemlos große Rundbrote. Die Brotschnitten werden nach dem Schneiden von Klappen gehalten.

Wahlweise lieferbar auf einem Sockel mit Rädern und integrierter Beutelablage. (TZ-45)



Once cut the slices are held in place by flaps. Nach dem Schneiden werden die Schnitten durch Klappen gehalten.



7 litre drawer for crumb collection. Brosamenauffangkasten

TZ-52

The semi-automatic traditional bread slicer is very robust and silent.

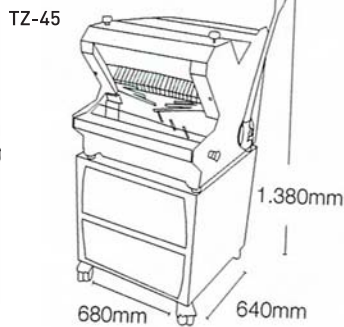
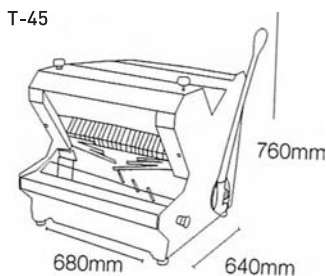
A safety bar on the loading side protects the operator when inserting the bread.

Konventionelle halbautomatische Brotschneidmaschine, robust und leise.

Eine Sicherheitspratze auf der Aufgabeseite schützt den Bediener beim Einlegen des Brotes.



Bagging bar. Abpackstab



Cuts easily through large loaves. Große Brote werden problemlos geschnitten



Quality cut/ ergonomic Schnittqualität / ergonomische Gestaltung

TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN	T-45	TZ-45	TZ-52
Max bread size / Max. Brotmaße (cm)	45 x30 x16	45 x30 x16	52 x31 x16
Power / Motorleistung	0,49	0,49	0,49
Net Weight (kg) / Nettogewicht (kg)	105	105	165
Slice width / Schnittbreite (mm)	de 8 a 16	de 8 a 16	de 9 a 16
Type of motor / Motortyp 400/230 V	1 o 3	1 o 3	1 o 3
OPTIONS / OPTIONEN			
Safety cover / Sicherheitsabdeckung	X	X	
8 cm Elevation / 8 cm Elevation			X
Double slice (specity) / Doppelschnitt (zu spezifizieren)			X

Salva Industrial, S.A.
 Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)
 Apdo. Correos nº505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN
 Tfno.00 34 943 449 300
 Fax 00 34 943 449 329
 E-mail España: salva@salva.es
 E-mail Export : sales@salva.es
 www.salva.es



Subsidiaries / Filialen:
 Barcelona ☎ 00 34 933 638 800
 Madrid ☎ 00 34 916 211 540
 Valencia ☎ 00 34 963 580 189
 FRANCIA ☎ 00 33 145 152 770
 CHILE ☎ 00 56 255 54477