



BSM VARIO

Der Wabäma Brötchenschneider BSM Varia mit Auslaufkanal ist besonders sicher und schnell. Er bietet die Möglichkeit, sehr wirtschaftlich alle Arten von Brötchen, Mini-Baguettes, Baguettes, Croissants, Brezeln etc. zu schneiden. Zudem kann neben der Höhe des Brötchenbodens auch die Schnitt-Tiefe gewählt werden. So sind auch Einschnitte zum Beispiel für Hot-Dogs möglich oder für Schnittgut, das bis zum späteren Belegen frisch bleiben soll. Viele Catering-Gesellschaften, Party-Services, Großküchen, Krankenhäuser und Kantinen nutzen den BSM Vario, um bis zu 5.500 Brötchen pro Stunde durch- oder aufzuschneiden.



Reinigung und Pflege

Zur regelmäßigen Reinigung sind die Abdeckungen für Schneidkanal und Messer ohne Werkzeug aufklappbar. Der hygienische Edelstahl und die glatte Gestaltung des Innenraums unterstützen einen leichten Reinigungsvorgang.

Sicherheit

Die klappbaren Abdeckungen verfügen über Sicherheitsschalter für Schnellstopp. Die Sicherheitseinrichtungen gegen Unfälle entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien.



Schnittqualität

Sehr hohe Schnittgeschwindigkeit, präzise einstellbare Schnitthöhe und die Wahl, Schnittgut auf- oder durchzuschneiden sind die Hauptmerkmale des Brötchenschneiders BSM Vario. Die hoch entwickelte Messertechnologie und das antihafbeschichtete Messer in Spezialverzahnung garantieren eine gute Schnittqualität und lange Standzeiten.

Auf einen Blick:

- Spezialverzahntes antihafbeschichtetes Rundmesser
- Gehäuse aus Edelstahl-Rostfrei
- Vorderes Auslaufblech
- Zum Durch- und Einschneiden von Brötchen, Baguettes und Croissants...
- Stufenlose Schnitthöhenverstellung 15 - 30 mm
- Schneidkanal und Messerabdeckung aufklappbar

Technische Daten

Kanalbreite	140 mm
Kanalhöhe	70 mm
Schnitthöhe einstellbar	15-30 mm
Abmessungen (B/H/T)	58/110/81 cm
Gewicht	80 kg
Drehstrom-Bremsmotor	400 V, 50 Hz
Leistung	550 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 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