



R300  
R400  
R500

### Die Wabäma R-Modelle.

#### Von Grund auf neu entwickelt:

- Ölfreie Rundmesser-Technik für perfekte Schneidergebnisse bei allen gängigen Brotsorten.
- Super leise. Nur von Hand schneiden ist leiser.
- Hygienic Design. Hygienisch gekapselter Arbeitsbereich.
- Einfachste Bedienung. Perfekte Ergonomie.
- Edelstahl-Gehäuse. Auf Wunsch auch in vielen Farben lieferbar.

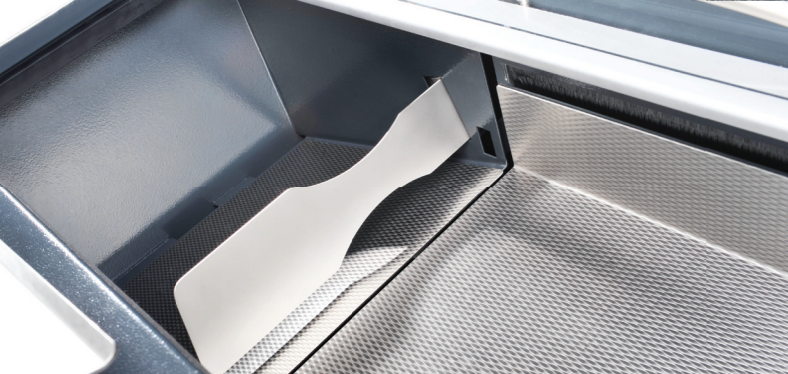


#### Bedienkonzept

Das völlig neue Bedienkonzept sorgt für höchste Effizienz:

1. Schnittstärke oder Brothalbierung einstellen
2. Drehknopf drücken
3. Fertig!

Einfacher geht's nicht.



#### Neu gestaltet: der Schnittkanal

Für alle Brotsorten bis 30/40/50 cm\* Länge und Durchmesser von 32 cm. Der automatische Scheibenhalter stützt die geschnittenen Scheiben und fährt nach dem Schnitvorgang in seine Ausgangsposition zurück. Zahlreiche Sensoren sorgen dafür, dass die Nutzer zu keiner Zeit mit gefährlichen Komponenten in Berührung kommen.

\* je nach Modell



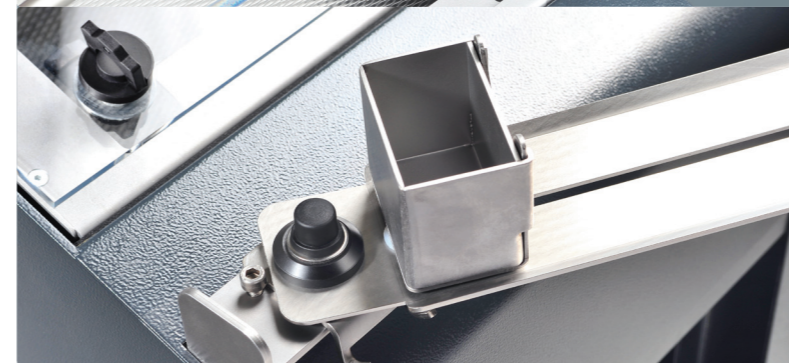
#### Brotkralle

Die neue Brotkralle packt kraftvoll zu, lässt sich durch den speziellen Schnitt leicht im Brot fixieren und ist extrem flach.



#### Reinigung

Die Schiebehaube lässt sich ganz einfach entnehmen. Einfach die beiden Drehknöpfe umlegen und die Scheibe kann nach oben entnommen werden. Der Arbeitsbereich ist hygienisch gekapselt.



#### Eintütblech

Schwenkbares Eintütblech für einfaches und ergonomisches Einpacken der Brote. Anschlag in Schubladenform zur Aufbewahrung der Clips.



#### SilentCut

Durch das große Rundmesser mit Spezialbeschichtung erzielen Sie gleichmäßige Schnittflächen bei den unterschiedlichsten Brotsorten und Temperaturen. Auch bei frisch gebackenen Broten erzielen Sie beste Schneidresultate. Die hoch entwickelte Messertechnologie und die Spezialbeschichtung garantieren hohe Schneidleistung und lange Standzeiten. Ein spezieller Schliff sorgt dafür, dass die Maschine außerordentlich leise arbeitet.



#### Passt!

Durch die ganz besonders geringen Abmessungen und das elegante, klare Design passen sich die R-Modelle in jede Verkaufssituation optimal ein.

Edelstahl-Gehäuse oder optional in vielen Farben lieferbar.



#### Serviceklappe

Alle wichtigen Komponenten und die große Krümelschublade sind durch die großzügige Serviceklappe leicht erreichbar.



#### Auf einen Blick:

- Brot schneiden ohne Öl
- Super leise
- Rundmesser mit Spezialbeschichtung
- Schneidet 30/40/50 cm Brote in einem Zug
- Sanftanlauf für ruhigen Messerstart
- Einfachstes Bedienkonzept
- Brothalbierung
- Schnell zu reinigen. Hygienisch gekapselter Arbeitsbereich
- Geringer Platzbedarf
- Edelstahl-Gehäuse. Auf Wunsch in vielen Farben lieferbar.

Technische Daten	R300	R400	R500
Brotdurchgang Breite	32 cm	32 cm	32 cm
Brotdurchgang Länge	30 cm	40 cm	50 cm
Brotdurchgang Höhe	14 cm	14 cm	14 cm
Schnittleistung	ca. 140 Scheiben/min.		
Schnittstärke	nach Kundenwunsch 3 – 25 mm		
Abmessungen			
Breite	60 cm	80 cm	100 cm
Höhe	111 cm	111 cm	111 cm
Tiefe	72 cm	72 cm	72 cm
Gewicht	215 kg	230 kg	245 kg
Elektromotor	400/240 V, 50 Hz		
Leistung	0,75 kW		

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 Bäckertechnologie 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