



SIGNA  
CLASSIC  
ELEKTRONIK

Eine der vielseitigsten Gatter-Schneidemaschinen auf dem Markt. Zu den Ausstattungsmerkmalen gehören unteres und oberes Beölungssystem und perfekte sicherheitstechnische Elemente. Die Sensortastatur und LED-Leuchten für die Funktionsüberwachung runden das bedienungsfreundliche Konzept der Maschine ab.



### Reinigung und Pflege

Der leichte Zugang zum Maschineninnenraum unterstützt die regelmäßige gründliche Reinigung. Der Lamellenschieber lässt sich ganz leicht herausnehmen und säubern.



### Sicherheit

Sicherheit hat bei Wabäma Priorität. So verfügt die Signa Classic Elektronik wahlweise über einen Lichtschrankenvorhang oder Sicherheitsklappe. Bei einem Nachfassen während des Schneidvorgangs wird die Maschine sofort abgeschaltet. Ein Ölstandwarnsystem schaltet die Maschine bei ungenügender Ölfüllung sofort ab. Durch das Sichtfenster in der Maschinenfront ist der Ölstand jederzeit von außen kontrollierbar.



### Schnittqualität

Sie erzielen gleichmäßige Schnittflächen bei den unterschiedlichsten Brotsorten und Temperaturen. Ein wichtiges technisches Ausstattungsmerkmal ist das serienmäßige untere Beölungssystem. Es verhindert effektiv ein Zusammenkleben der Brotscheiben selbst bei roggenhaltigen und frischen Broten. Die hoch entwickelte Messertechnologie und die mehrfache Teflon-Spezialbeschichtung garantieren für hohe Schneidleistung und lange Standzeiten.

### Auf einen Blick:

- Durch 35 cm Einlegetiefe auch für große Rundlaibe bestens geeignet
- Besonders geräusch- und vibrationsarm
- Wahlweise Lichtschränke oder Sicherheitshaube
- Beölungssystem für die obere und untere Ölkammer
- Geeignet auch für roggenhaltige und frische Brote

### Technische Daten

Durchgangsbreite	46 cm
Durchgangshöhe	13,5 cm
Einlegetiefe	35 cm
Schnittstärke	9, 10, oder 11 mm
Abmessungen (B/H/T)	58/110/80 cm
Höhe mit geöffneter Haube	132 cm
Gewicht	190 kg
Elektromotor	230 V, 50 Hz
Leistung	750 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