

Geo - Geomatic

Bread Slicers



Geo

Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading.
Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale.
Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal.

Aufschnittmaschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschikung.

Хлебoreзки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.



Geomatic

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale.
Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading.
Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal.

Aufschnittmaschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschikung.

Хлебoreзки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.



GeoA

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale.
Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading.
Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal.

Aufschnittmaschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschikung.

Хлебoreзки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.



GeomaticA

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale.
Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading.
Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal.
Aufschnittmaschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschikung.

Хлебoreзки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.


NORMAL COLOUR " WHITE"


www.rollmatic.com


Rollmatic


Bakery and Pastry Equipment


GEO series

 Slicers produced from a steel structure manufactured as bench type model or mounted on a mobile base with locking casters. The slicing action of the machines design is by means of a double frame of blades with an alternating axial movement. Other features include a removable crumb tray and a stainless steel pusher that has adjustable pressure.


 Macchine con struttura in acciaio fornita nelle versioni da tavolo oppure con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. È completa di cassetto raccogli briciole con piani e spingipane in acciaio inox. Pressione di spinta del spingitore ad assetto variabile.


 La coupeuse a été réalisée en acier et peut être fournie en version pour table ou complète de base sur roues avec freins. Double châssis de lames pour la coupe avec mouvement axial. La machine est complète d'un tiroir pour les miettes avec plain et dispositif pour pousser le pain en acier inox. Possibilité de changer le réglage de pression du "pouse-pain".


 Maschine komplett mit untergestell auf rädern und einstellbaren befestigungsfüssen. Doppelte klingengestelle Für vielfachschnitt axial-hin und herbewegung der klingen.


 Хлеборезки, имеющие структуру из стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом. Режет посредством двойных рам с ножами при осевом переменном движении. Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем для хлеба из нержавеющей стали. Имеет переменное толкающее усилие толкателя.


GEOMATIC series

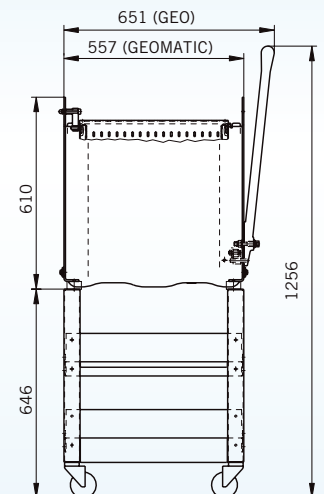
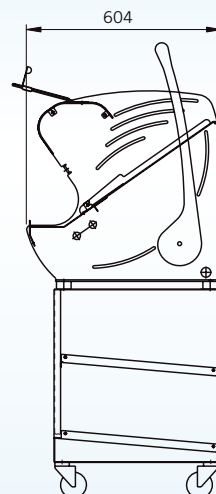
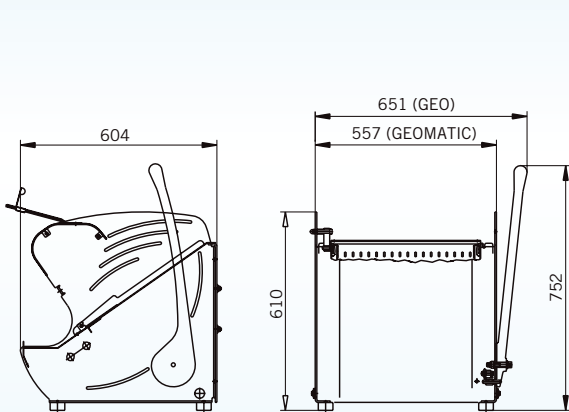
 Automatic Slicers produced from a steel structure that can be supplied either as a bench or free standing machine mounted on a mobile base with locking casters. The machine have an adjustable slicing pressure and speed control and are able to slice all various types of bread, either continuously or singularly. An automatic adjustment of the height of the top comb is also a useful feature

 Taglierina automatica con struttura in acciaio fornita nelle versioni da tavolo oppure con basamento con ruote e freno. spingi pane inox ad avanzamento automatico con possibilità di selezionare diverse pressioni di forza. possibilità di tagliare pezzo per pezzo o in continuo.

 La coupeuse a été réalisée en acier et peut être fournie en version pour table ou complete de base sur roues avec freins. programmation des forces de coupe, adaptation automatique de la vitesse selon la consistance du pain, ajustement automatique de la hauteur du presse-pain et coupe en séquentiel ou en continu.

 Maschine komplett mit untergestell auf rädern und einstellbaren befestigungsfüssen. programmierbare schnittkraft, automatische anpassung der geschwindigkeit an die brotsorte, automatische höhenverstellung des brotniederhalters, einzelnes oder kontinuierliches schneiden.

 Автоматическая хлеборезка со структурой из стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом, толкателем хлеба из нержавеющей стали с автоматическим подающим механизмом, с возможностью выбора различного силового давления, с возможностью резки по одному батону или постоянно.



CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL FEATURES-CARACTERISTIQUES TECHNIQUES-TECHNISCHE DATEN-ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	GEO GEOMATIC	GEO A GEOMATIC A
Passaggio utile lunghezza filone/Passage for loaf length/Passage util longueur de pain/Lauf nutzbar brot-laib aenge/Максимальная длина батона	420mm	420mm
Passaggio utile altezza filone-/Passage for loaf height/Passage util hauteur du pain/Brotlaib hoehel/Максимальная высота батона	40/165mm	40/165mm
Passo lame/ Thickness of slices/Epaisseur de tranches/Scheibendicke - other on request/altri passi su richiesta/Расстояние между лезвиями	7-9-10-11-12-14 15-16-18	7-9-10-11-12-14 15-16-18
Potenza installata/Installed power/Puissance installée/Anschlußwert Установленная мощность	0,55 kw	0,55 kw
Peso/Weight/Poids/Gewicht/Bec	GEO 100 kg.	GEO A 128 kg.
Peso/Weight/Poids/Gewicht/Bec	GEOMATIC 106 kg.	GEOMATIC A 133 kg.

FOR BREAD WITH SOFT CRUST - PER PANE CON CROSTA TENERA

www.rollmatic.com

Rollmatic

Bakery and Pastry Equipment

Rollmatic s.r.l. Via Piemonte, 9 Z.I. - 36015 SCHIO (VI) - Tel. +39 0445.577.000 - 575.665 Fax +39 0445.579.056
E-mail: info@rollmatic.com