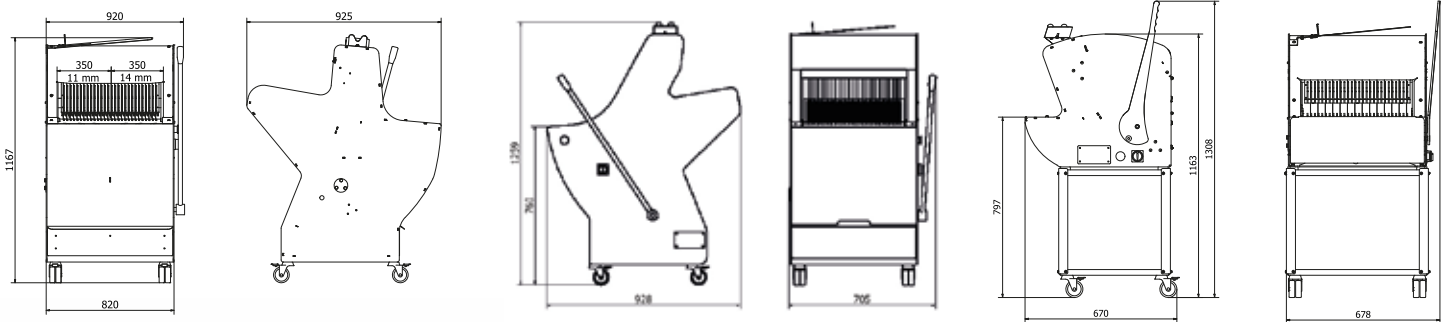




- Cortadora manual de sobremesa para profesionales, más compacta y elegante.
- Palanca optimizada según la fuerza para rebanar perfecto.
- Cuhillas especiales de Inox, elaboradas para el máximo filo y durabilidad.
- Deposito extraible para migas
- Estructura más gruesa para funcionamiento estable.
- Variedad de pasos entre 8 y 24mm.
- Accesorio: soporte con ruedas y frenos. *(opcional)*.
- Disponibilidad del modelo de suelo, automático y de 2 pasos de corte.
- Uso y limpieza fácil
- Unidad de Inox para empaquetear bolsas.
- Suave acto en empujador, cortar panes sin estrés.
- Voltaje monofásico (220/50/1).

**SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES**

MODEL MODELO	DIMENSIONS DIMENSIONES (CM)	MOTOR MOTOR	MAX BREAD WIDTH (X) LENGTH MAX ANCHO (X) LARGURA PAN	SLICE THICKNESS PASO DE CORTE	WEIGHT PESO
Modelo KST - 43	678x646x637mm	0,25 kw.	330 x 480 / 160mm	8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 22 - 24	95 kg
Modelo KST - 43A	609x646x637mm	0,25 kw.	330 x 480 / 160mm.	8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 22 - 24	105 kg
Modelo KS - 50	705x928x1260mm	0,25 kw.	350 x 480 / 180mm.	8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 22 - 24	125 kg
Modelo KS 50 2C	920x925x1170mm	0,37 kw.	350 x 350 / 180mm.	8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 22 - 24	180 kg
Modelo KS 50 A2C	910x925x1170mm	0,37 kw.	350 x 350 / 180mm	8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 - 22 - 24	180 kg



- Bread slicer for professionals, ergonomic and elegant design.
- Handle optimized according to force for perfect slicing.
- Inox special blades. manufactured for maximum sharpness and durability.
- Crumb bin bottom (open / close).
- Thicker structure for stable operation.
- Loaf thickness from 8 up to 24mm.
- Accessory; stand with wheels and brakes.
- Floor model availability, automatic and of 2 slice thickness.
- Easy to clean and care.
- Simple pack Inox unit on top.
- Soft act with the pusher, cut the bread without stress.
- Monophase voltage 220/50/1