

WABAEMA R400

**NEUE VARIANTEN:
BASIS UND EXCLUSIVE**

**R-MODELLE
RUNDMESSER-
SCHNEIDEMASCHINEN**

R-MODELLE. PRAKTISCH. FLEXIBEL. RASANT.

NEU: die R-Modelle sind jetzt in zwei Varianten erhältlich.

- Die **Basis-Varianten** erfüllen alle Anforderungen an moderne Brotschneidemaschinen. Und das zum unschlagbaren Preis.
- Die voll ausgestatteten **Exclusive-Varianten** verfügen standardmäßig über zahlreiche Features: integrierte Messerschublade, einstellbare Scheibenzahl uvm.



111 cm

72 cm

R400 = 80 cm
R500 = 100 cm

Das klare und schnörkellose Design sorgt für höchste Ergonomie und passt zu jeder Verkaufsfläche. Die Oberflächen sind einfach und schnell zu reinigen.

Schnittbreiten 400 oder 500 mm



Die R-Standmodelle.

Überzeugende Rundmesser-Schneidemaschinen für den harten Dauereinsatz.

	BASIS	EXCLUSIVE
• Schnell. Brotschneiden mit 230 Scheiben/min.	•	•
• Messerschublade inkl. Ersatzmesser		•
• Mechanisches Zählwerk		•
• Vorwählbare Scheibenanzahl		•
• Brotrutsche mit Clipbox und Tütenhalter	•	•
• In Schnittbreite 400 mm erhältlich	•	•
• In Schnittbreite 500 mm erhältlich		•



Die R-Einbaumodelle.

Innovative Rundmesser-Schneidemaschinen für den spaltfreien Einbau in Verkaufstheken.

	BASIS	EXCLUSIVE
• Schnell. Brotschneiden mit 230 Scheiben/min.	•	•
• Messerschublade inkl. Ersatzmesser	•	•
• Zusätzliche Brotrutsche für Theken erhältlich	•	•
• Mechanisches Zählwerk	•	•
• Vorwählbare Scheibenanzahl	•	•
• Auch mit Sonderhaube erhältlich	•	•

Freundlich im Verkauf

Das Brot wird von oben in die Maschine eingelegt. Der Blickkontakt zwischen Verkaufspersonal und dem Kunden bleibt erhalten.



Das Nachrüsten von bestehenden Theken ist sehr einfach.

1. Ausschnitt in der Theke vornehmen
 2. Maschine in die Lücke einschieben
 3. Klapprahmen montieren
- Fertig!



Der Clou:
Zur Reinigung lassen sich die Maschinen mühelos nach vorne aus der Theke rausziehen.



Die R-Einbaumodelle werden spaltfrei in die Theke eingebaut. Der saubere Anschluss verhindert, dass sich Brotkrümel zwischen der Maschine und Theke sammeln.



Der perfekt gestaltete Schnittkanal eignet sich für alle Brotsorten bis 40/50 cm* Länge und einem Durchmesser von 32 cm. Durch die gerade Ausführung wird die gesamte Fläche bis auf den letzten Millimeter genutzt. Das geschnittene Brot kann sehr einfach und ergonomisch entnommen werden. Zahlreiche Sensoren sorgen dafür, dass die Nutzer zu keiner Zeit mit gefährlichen Komponenten in Berührung kommen.

* je nach Modell. Einbaumodelle EX für Brote bis 40 cm Länge.



Brotkralle

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



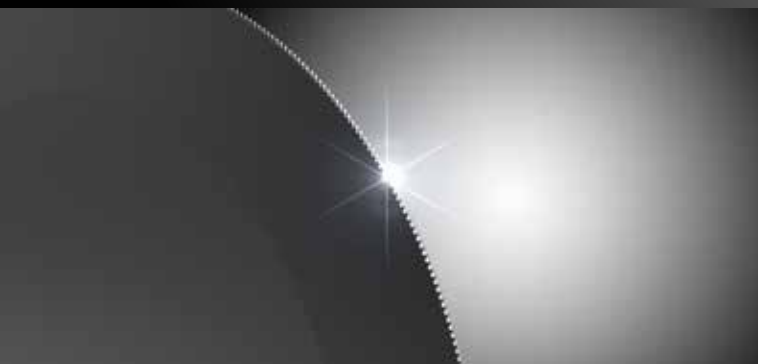
Reinigung

Die Schiebehaube der Standmodelle lässt sich ganz einfach entnehmen. Einfach die Scheibe in die Reinigungsposition schieben und die Scheibe kann nach oben entnommen werden. Der Arbeitsbereich ist hygienisch gekapselt. Die Reinigung bei den EX-Modellen gestaltet sich sogar noch einfacher: einfach die Klapphaube aufstellen und fertig. Während des Schneidens kann die Haube nicht bewegt werden. Für maximale Sicherheit.



Reinigungsklappe

Alle wichtigen Komponenten und die Krümelschublade sind durch die großzügige Reinigungsklappe leicht erreichbar. Von hier aus kann auch das Messer schnell und einfach gewechselt werden.



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 Schneidergebnisse. Die hoch entwickelte Messertechnologie und die Spezialbeschichtung garantieren hohe Schneidleistung und lange Standzeiten. Ein spezieller Schliff sorgt dafür, dass die Maschine außerordentlich leise arbeitet.



Brotrutsche mit Tütenhalter und Clipbox.

Die schwenkbare Brotrutsche für einfaches und ergonomisches Einpacken. Mit Anschlag in Schubladenform zur Aufbewahrung der Clips und integriertem Tütenhalter.



Bedienkonzept

Das bewährte Bedienkonzept sorgt für höchste Effizienz:

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

Einfacher geht's nicht.

Zusätzlich ist bei allen EXCLUSIVE-Varianten die Scheibenanzahl vorwählbar.



Ersatzmesserschublade

Die integrierte Schublade der EXCLUSIVE-Variante zur Aufnahme eines Ersatzmessers. Das Messer wird hygienisch und sicher gelagert und ist jederzeit schnell zur Hand.

Technische Daten

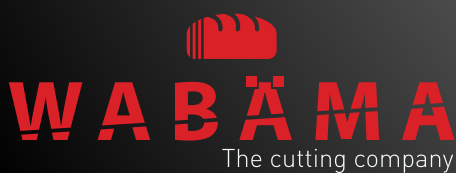
	R400	R500*	R400EX
Brotdurchgang Breite	32 cm	32 cm	32 cm
Brotdurchgang Länge	40 cm	50 cm	40 cm
Brotdurchgang Höhe	14 cm	14 cm	14 cm
Schnittleistung	ca. 230		
Schnittstärke	nach Kundenwunsch 3 – 25 mm		
Abmessungen			
Breite	80 cm	100 cm	80 cm
Höhe	111 cm	111 cm	83,5-95 cm**
Tiefe	72 cm	72 cm	75 cm
Gewicht	230 kg	245 kg	230 kg
Elektromotor	400/230 V, 50 Hz		
Leistung	1,1 kW		

* Nur als EXCLUSIVE-Variante erhältlich

** Die Oberkante der Thekenarbeitsplatte kann min. 86 cm und max. 95 cm hoch sein. Die max. Stärke der Arbeitsplatte beträgt 4 cm. Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Einbauanleitung zur Verfügung.

Auf einen Blick:

- Schnell. 230 Scheiben/min.
- Brot schneiden ohne Öl
- Angenehm leise
- Rundmesser mit Spezialbeschichtung
- Schneidet 40/50 cm Brote in einem Zug
- Sanftanlauf für ruhigen Messerstart
- Einfachstes Bedienkonzept
- Brothalbierung
- Schnell zu reinigen. Hygienisch gekapselter Arbeitsbereich
- Geringer Platzbedarf



Tel. 06226 952600
kontakt@wabaema.de

www.wabaema.de

Als Pionier im Bereich hochwertiger Brotschneidemaschinen ist Wabäma ein internationaler Marktführer. Das Programm umfasst Rundmesser-Schneidemaschinen als Stand- und Einbaumodelle in verschiedenen Leistungsklassen. Ergänzt wird die Produktpalette durch Brötchenschneider und Sondermaschinen.

Besonderen Wert legen wir auf exzellente Schnittergebnisse, hohe Schneidgeschwindigkeit, einfache Bedienung und perfekte 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.