

# <sup>®</sup>SIBREAD

*Bakery & Pastry equipment*

CATALOGO - CATALOG - КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ  
CATALOGUE - CATÁLOGO

IT-EN-RU  
FR-ES



**SIBREAD**  
Bakery & Pastry equipment

## AZIENDA

Sibread è un marchio con più di 30 anni di esperienza in attrezzature per la panificazione.

Abbiamo rinnovato e migliorato la produzione di Taglierine e Formatrici per meglio incontrare le richieste dei clienti.

## COMPANY

Sibread is a brand with more than 30 years of experience in bakery equipment to deal with the international market.

We renewed and improved the production of Slicers and Moulders to get closer to customers inquiries.





## 🏠 КОМПАНИИ

Sibread это бренд с более чем 30-летний опыт работы в области хлебопекарного оборудования.

Мы обновили и улучшили производство Хлеборезки и Хлебоформовочные чтобы стать ближе к клиентам запросы.

## 🏠 SOCIÉTÉ

Sibread est une marque avec plus de 30 ans d'expérience dans les équipements pour la boulangerie.

Nous avons renouvelé et amélioré la production des Coupeuses et Façonneuse pour mieux répondre aux demandes des clients.

## 🏠 EMPRESA

Sibread es una marca con más de 30 años de experiencia en equipos para panadería.

Renovamos y mejoramos la producción de Cortadores y Formadora para satisfacer mejor las demandas de los clientes.



SIBREAD®

BAKERY & PASTRY EQUIPMENT

SIBREAD SRL Via dell'Industria 14  
36030 Caltrano (Vicenza) Italy

Telefono e Fax: +39 0445-315304

Email: [info@sibread.com](mailto:info@sibread.com)

P.IVA 03802140248

[www.sibread.com](http://www.sibread.com)

\*\* Le immagini utilizzate in questo catalogo sono a scopo illustrativo. I prodotti possono subire delle modifiche. L'azienda si riserva di modificare i prodotti in base alle richieste.



	<b>Larghezza filone:</b> Loaf width: Длина хлеба:	Max mm 130
	<b>Altezza filone:</b> Loaf height: Высота хлеба:	Min mm 40-Max mm 80
	<b>Profondità di taglio:</b> Cutting depth: Глубина резания:	mm da 0 a 15 (total or partial)

**IT** JUPITER è una taglierina orizzontale che permette il **taglio parziale o totale del panino** (o filone). Sia la profondità che l'altezza di taglio sono regolabili.

**EN** JUPITER is an horizontal slicer. It allows the **full or partial slicing of loaves** (sandwiches, buns). The cutting height and also the cutting depth are adjustable.

**RU** JUPITER хлебрезка горизонтальный, который **позволяет вырезать частично или полностью сэндвич**. высота среза и регулируемая глубина.

**FR** JUPITER est une coupeuse horizontale qui permet **la coupe partielle ou totale du sandwich**. La profondeur et la hauteur de coupe sont réglables.

**ES** JUPITER es una cortadora horizontal que permite **el corte parcial o total del sandwich**. Tanto la profundidad y la altura de corte son ajustables.

- \* Possibilità di avere il basamento
- \* Possibility to have the base
- \* Возможность иметь базу

	<b>Produzione oraria:</b> Hour production: Часовой производительность:	Max 2000 pezzi
	<b>Dimensioni:</b> Dimensions: Габариты:	cm 40x70x78h
	<b>Peso:</b> Weight: Вес:	Kg 38
	<b>Potenza installata:</b> Installed power: Установленная мощность:	kW 0,75
	<b>Altezza di taglio:</b> Cutting Height: Высота вруба:	mm da 18 a 28

- IT** **Taglia pane ideale per il taglio di baguettes e filoni.** Struttura in acciaio inox, ideale per ristoranti e grandi collettività, taglia filoni di pane in fette di spessore regolabile, capacità di carico per uno o due filoni, rapidità di lavorazione, coltello di taglio estraibile. **Optional: supporto.**
- EN** Stainless steel structure, ideal for restaurants and big communities, **cuts loaves of bread in slices of variable thickness**, load capacity for one or two loaves, speed of working, knife removable. **Optional: support.**
- RU** **Хлеборезки идеально подходит для резки багетов и батонов.** структура из нержавеющей стали, идеально подходит для ресторанов и больших общин, шаг лезвия регулируется, нагрузки для одного или двух багет, скорости обработки, Съёмный нож. **необязательный - опора.**
- FR** **Trancheur à pain idéal pour couper des baguettes en tranches rapidement.** Structure en acier inox, idéal pour les grands traiteurs et restaurants, coupe le pain en tranches d'épaisseur variable, goulotte de charge pour une ou deux baguettes, rapidité de travail, couteau amovible. **Optional: support.**

- ES** **Cortadora automática por el corte de barras de pan.** Estructura en acero inoxidable, ideal para restaurantes y grandes colectividades, rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable, capacidad para una o dos barras, capacidad de carga para una o dos barras, rapidez de trabaj, cuchilla de corte extraíble. **Opcional: soporte.**



**Produzione oraria:**  
**Hour production:** 8300-16.600 pezzi  
**Часовой производительность:**



**Dimensioni:**  
**Dimensions:** cm 43x51x100h  
**Габариты:**



**Peso:**  
**Weight:** Kg 30  
**Вес:**



**Potenza installata:**  
**Installed power:** kW 0,18  
**Установленная мощность:**



**Bocca di carico:**  
**Loading chute:** mm 100x134  
**Загрузка рот:**



**Passo lame:**  
**Blades pitch:** mm 13-90  
**Шаг лезвия:**

**IT** Taglierina a passo variabile che permette di tagliare con precisione il pane a metà e in fette dello spessore desiderato. Adatta a diversi tipi di pane grazie alla lama in teflon la quale permette un uso flessibile della macchina. Completa di pannello comandi facile da usare e sistemi di sicurezza che permettono un uso autonomo. Struttura esterna e parti a contatto con il pane in acciaio inox. Possibilità di avere il basamento.

**EN** Bread Slicer with variable pitch that allows you to cut the bread accurately in half and in slices of the desired thickness.

Suitable for different types of bread thanks to the teflon blade which allows a flexible use of the machine. Complete with control panel easy to use and safety systems that allow also an independent use. External structure and parts in contact with the bread are in stainless steel. Possibility to have the base.

**RU** Хлебозрезка с переменным шагом, который позволяет нарезать хлеб точно пополам и на кусочки желаемой толщины. Благодаря тefлоновому лезвию подходит для различных видов хлеба, что обеспечивает гибкое применение машины. Оснащена удобной панелью управления и системами безопасности, которые также позволяют использовать оборудование в режиме самообслуживания. Внешний корпус и детали, соприкасающиеся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали. Подставка по запросу (опция).

**FR** Trancheur variable qui permet de couper avec précision le pain en deux et en tranches de l'épaisseur désirée.

Convient pour différents types de pain grâce à la lame en téflon qui permet une utilisation flexible de la machine. Complet avec panneau de commande facile à utiliser et systèmes de sécurité qui permet également une utilisation indépendante. Structure externe et pièces en contact avec du pain en acier inoxydable. Possibilité d'avoir la base.

**ES** Cortador con paso variable que permite cortar el pan por la mitad con precisión y en rodajas del espesor deseado.

Adecuado para diferentes tipos de pan gracias a la cuchilla de teflón que permite un uso flexible de la máquina. Completo de panel de control fácil de usar y sistemas de seguridad que también permiten su uso independiente. Estructura externa y partes en contacto con el pan de acero inoxidable. Posibilidad de tener la base.



← Lunghezza filone:  
Lenght loaf:  
Длина хлеба: Max mm 420

↑ Altezza filone:  
Loaf height:  
Высота хлеба: Max mm 150/190

↗ Profondità filone:  
Loaf width:  
Ширина хлеба: Max mm 300mm

📏 Dimensioni:  
Dimensions:  
Габариты: cm 96x80x90h

📖 Peso:  
Weight:  
Вес: Kg 150

⚡ Potenza installata:  
Installed power:  
Установленная мощность: kW 1,6

↔ Passo lame:  
Blades pitch:  
Шаг лезвия: variabile mm da 3 a 40

**IT** SS4B è una **taglierina per pane “self service” automatica per supermarket e punti vendita.**

Caricamento frontale, apertura e chiusura manuale, sportello di carico, sportello prelievo apribile solo a fine ciclo. Velocità di taglio regolabile.

**EN** SS4B **Self service slicer automatic for supermarket and shops.** Frontal loading, manual opening and closing of the loading cover, cover pick up bread can be opened manually only at the end of the cutting cycle, variable cutting speeds.

**RU** SS4B - **“Self service” хлеборезка, разработанная для установки в магазинах.** эта хлеборезка не требует оператора, и может быть безопасно использован покупателями. Фронтальной загрузкой, Ручное открытие и закрытие дверей загрузки, хлеб выпускное отверстие открыто только в конце цикла, режущие переменной скоростью.

**FR** SS4B **coupeuse de pain “Self Service” automatique pour supermarchés et les magasins alimentaire.**

Chargement frontal, ouverture et fermeture manuelle de la porte de chargement, retrait ouvert seulement à la fin du cycle. Vitesse de coupe réglable.

**ES** SS4B **cortadora de pan “self service” automático, para los puntos de venta y supermercados.**

Carga frontal, apertura y cierre manual de la protección de carga, la puerta de recogida de pan solo puede abrirse al final del ciclo. Velocidad de corte ajustable.



**Dimensioni:**  
**Dimensions:**  
**Габариты:**

cm 61x76x166h



**Peso:**  
**Weight:**  
**Вес:**

Kg 142



**Potenza installata:**  
**Installed power:**  
**Установленная мощность:**

kW 0,75



**Lunghezza filone:**  
**Lenght loaf:**  
**Длина хлеба:**

Max mm 420



**Altezza filone:**  
**Loaf height:**  
**Высота хлеба:**

mm 60/170



**Passo lame:**  
**Blades pitch:**  
**Шаг лезвия:**

7-8-9-10-11-12-13  
14-15-16-18-20





**IT** Macchina in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. In dotazione cassetto raccogli briciole, piani e spingipane in acciaio inox. Spingitore a leva.

**EN** Steel machine in table version or stand with wheels and brake. The cutting is made by double frame of blades with an alternative axial movement. Supply there is a crumbs drawer, plans and bread-pusher in stainless steel. Bread-pusher with lever.



S4V/S5V

S4B/S5B



S4/S5



**Passo lame:**  
**Blades pitch:**  
**Шаг лезвия:**

7-8-9-10-11-12  
13-14-15-16-18-20

**RU** Хлеборезки 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.

**FR** Coupeuse en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. Double châssis de lames avec mouvement axiale, tiroir pour les miettes e dispositif pour pousser le pain en acier inox. Régulation de pression du pousse-pain.

**ES** Cortadora en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. Corte con doble telar de cuchillas con el movimiento axial alternativo. Cajoncito para recolectar migajas, mesa y el empujador de acero inoxidable. Regulación altura sea de la prensadora superior que del dispositivo del empuje-pan.

\* Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.

\* Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.

\* Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.



**Dimensioni:**  
**Dimensions:**  
**Габариты:**

cm 65x60x81h - mod.S4  
cm 75x60x81h - mod.S5



**Peso:**  
**Weight:**  
**Вес:**

Min Kg 110 - Max Kg 147



**Potenza installata:**  
**Installed power:**  
**Установленная мощность:**

kW 0,75



**Lunghezza filone:**  
**Lenght loaf:**  
**Длина хлеба:**

Max mm 420 - mod.S4  
Max mm 520 - mod.S5



**Altezza filone:**  
**Loaf height:**  
**Высота хлеба:**

mm 60/170  
mm 90/200 **NEW!**  
mm 150/300 **NEW!**

**IT** Macchina in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. **Ciclo di lavoro singolo**, regolazione forza di pressione spingi pane, piano di carico orizzontale o inclinato. Azionamento attraverso il pulsante start.

**EN** Steel machine in table version or stand with wheels and brake. **Single cycle** with adjustable speed, inclined or horizontal work plane, force adjustment of bread pusher. Starting through the start button.

**RU** хлеборезка стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом, толкателем хлеба из нержавеющей стали с **один цикл подающим механизмом**, с возможностью выбора различного силового давления, с возможностью резки по одному батону или постоянно. Стартера через кнопку пуска.

**FR** Coupeuse en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. **Coupe en sequential**, surface de travail horizontale ou inclinée, programmations de force de coupe. Entrée par le bouton de démarrage.

**ES** Cortadoras en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. **Ciclo de trabajo único**, ajuste de fuerza de presión empuje, carga superior horizontal o inclinada. Arranque a través del botón de inicio.

\* Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.  
\* Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.  
\* Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.



S4SV/S5SV

S4SB/S5SB



S4S/S5S



**Dimensioni:**  
**Dimensions:**  
**Габариты:**

cm 61x60x94h - mod.S4S  
cm 71x60x94h - mod.S5S



**Peso:**  
**Weight:**  
**Вес:**

Min Kg 110 - Max Kg 167



**Potenza installata:**  
**Installed power:**  
**Установленная мощность:**

kW 0,75



**Lunghezza filone:**  
**Lenght loaf:**  
**Длина хлеба:**

Max mm 420 - mod.S4S  
Max mm 520 - mod.S5S



**Altezza filone:**  
**Loaf height:**  
**Высота хлеба:**

mm 60/170



**Passo lame:**  
**Blades pitch:**  
**Шаг лезвия:**

7-8-9-10-11-12  
13-14-15-16-18-20

**IT** Macchina in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. **Ciclo di lavoro singolo o continuo**, regolazione automatica forza di pressione spingi pane, piano di carico orizzontale o inclinato, completa di protezione di carico e touch screen.

**EN** Steel machine in table version or stand with wheels and brake. **Single and continuous cycle** with adjustable speed, inclined or horizontal work plane, complete with load protection and touch screen.



S4AV/S5AV



S4AB/S5AB



S4A/S5A



**Passo lame:**  
**Blades pitch:**  
**Шаг лезвия:**

7-8-9-10-11-12  
13-14-15-16-18-20

**RU** хлеборезка 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.

**FR** Coupeuse en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. **Coupe en sequential ou en continu**, surface de travail horizontale ou inclinée, complet avec protection de charge et écran tactile, programmations de force de coupe.

**ES** Cortadoras en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. **Ciclo de trabajo single o continuo**, fuerza de empuje automático de la presión de pan, carga superior horizontal o inclinada, completo con protección de carga y pantalla táctil.

\* Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.  
\* Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.  
\* Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.



**Dimensioni:**  
**Dimensions:**  
**Габариты:**

cm 61x60x94h - mod.S4A  
cm 71x60x94h - mod.S5A



**Peso:**  
**Weight:**  
**Вес:**

Min Kg 110 - Max Kg 167



**Potenza installata:**  
**Installed power:**  
**Установленная мощность:**

kW 0,75



**Lunghezza filone:**  
**Lenght loaf:**  
**Длина хлеба:**

Max mm 420 - mod.S4A  
Max mm 520 - mod.S5A



**Altezza filone:**  
**Loaf height:**  
**Высота хлеба:**

mm 60/170

**IT** Taglierina pane **automatica per uso artigianale-industriale**. Struttura in acciaio montata su una base con ruote. Velocità regolabile dei due tappeti di carico posteriore. Regolazione elettrica altezza tappeto superiore e allineamento del prodotto sul tappeto inferiore con rotaie di contenimento regolabili. **Option: scivolo di gravità in entrata, tappeto frontale motorizzato.**

**EN** A fully **automatic bread slicer for handicraft-industrial**. Steel structure mounted on a base with wheels. Adjustable speed of the two carpets rear loading. Electrically adjustable height upper belt and alignment of the product on the lower belt with adjustable rails containment. **Optional: slide of gravity, motorized front carpet.**

**RU** **Автоматическая хлеборезка**, обладающая структурой из стали и установленная на основании на колесах. имеет регулируемую скорость подающих лент, регулируемое по ширине направление хлеба, регулирующую верхнюю ленту с указанием высоты, стол на выходе и толкатель последнего батона. **опционально: загрузка гравитационная погрузочная лотка, выход моторизованные лента.**

**FR** Coupeuse **automatique pour l'artisanat et l'industrie**. Structure en acier complète de base sur roues avec freins. Vitesse réglable de tapis du chargement. Hauteur réglable bande supérieure et alignement du produit sur la bande inférieure. **Option: diapositive de gravité, tapis frontal motorisé.**

**ES** Cortador de **pan automática, para la artesanía y la industria**. Estructura de acero montado sobre una base con ruedas. Velocidad ajustable de los dos cintas de carga. Altura ajustable eléctricamente cinta superior y la alineación del producto sobre la cinta inferior con rieles ajustables de contención. **Opción: diapositiva de gravedad, cinta frente motorizada.**



**Dimensioni:**  
**Dimensions:**  
**Габариты:** cm 80x202x135h



**Peso:**  
**Weight:**  
**Вес:** Kg 325



**Potenza installata:**  
**Installed power:**  
**Установленная мощность:** kW 1,39



**Lunghezza filone:**  
**Lenght loaf:**  
**Длина хлеба:** Max mm 520



**Altezza filone:**  
**Loaf height:**  
**Высота хлеба:** mm 60/170



**Velocità tappeti:**  
**Speed of loading belts:** mt/min 0,6-2,5  
**Скорость ковры:**



**Passo lame:**  
**Blades pitch:** 8-9-10-11-12-14  
**Шаг лезвия:** 15-16-18-20



OLIATORE/LUBRICATION KIT



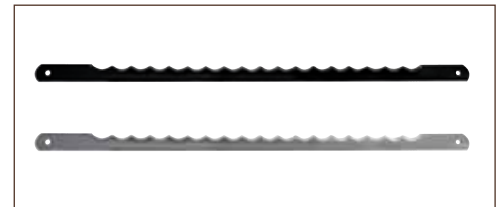
COPERCHIO SUPERIORE/UPPER COVER



PANNELLO AUTOMATICA  
AUTOMATIC SLICER DISPLAY



PIANO CONFEZIONAMENTO  
PACKING SUPPORT



LAMA INOX/INOX BLADE  
LAMA TEFLONATA/TEFLON BLADE

CASSETTO RACCOGLI BRICIOLE  
BASAMENTO V/CRUMB DRAWER FOR V BASE



CASSETTO RACCOGLI BRICIOLE  
CRUMB DRAWER



PROTEZIONE FRONTALE  
FRONTAL SAFETY COVER



SCIVOLO INOX A GRAVITÀ  
STAINLESS STEEL GRAVITY CHUTE



LAME INOX E TENDILAMA  
INOX BLADE AND LEVER TENSION BLADE



APRISACCHETTO/BAG BLOWER



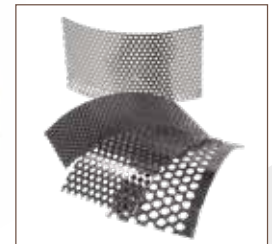
**IT Struttura in acciaio inox.** Gruppo di macinazione singolo con un tipo di granulometria. Protezione antinfortunistica interna al serbatoio di carico.

**EN Stainless steel structure.**  
The grinding unit has one granulated size. Safety guard inside the tank.

**RU МАШИНА из нержавеющей стали для перемолки хлеба.** Решето один грануломером. защита от несчастных случаев внутри бака.

**FR Moulin a pain avec une structure en acier inox.** L'unité de mouture a une granulométrie. Protection de sécurité à l'intérieur du reservoir.

**ES Estructura de acero inoxidable.** Grupo de trituración para uno tipo de tamaño de partícula. Tapa de seguridad en el interior del tanque.



**Produzione oraria:**

**Hour production:**

Kg 100-150

**Часовой производительность:**



**Dimensioni:**

**Dimensions:**

cm 50x50x100h

**Габариты:**



**Peso:**

**Weight:**

Kg 25

**Вес:**



**Potenza installata:**

**Installed power:**

kW 0,75

**Установленная мощность:**



**Granulometria:**

**Granulometries:**

mm 2/3/4/5/6

**Размер зерна:**

**IT** Formatrice con struttura in acciaio verniciato a forno, montata su ruote, cilindri in acciaio cromati e rettificati, tappetino d'entrata antinfortunistico, cilindratura piccole quantità di pasta e dispositivo anti-scarto.



FILONATORE  
LONG LOAF MOULDER



120 cm



**Apertura cilindri:**  
Opening of rollers: mm 0-10  
**Открытых цилиндров:**



**Peso pezzi:**  
Weight pieces: Min gr. 20 - Max gr. 1200  
**Вес частей:**

**EN** Moulder with structure in steel oven-painted and mounted on wheels, chrome-plated and ground steel cylinders, belt of dough feed for self-safety, lamination of small quantities of dough and device anti-rejection.

**RU** Структура изготовлена из окрашенной в печи стали и на колесах смонтированный, Хромированные и выпрямленного стальных баллонов, конвейер тесто, ламинирования небольших количествах теста.

**FR** Structure en acier vernis au four monté sur des roues, cylindres en acier chromé et rectifié, tapis d'entrée de la pate e pour la prévention des accidents, laminage de petites quantités de pates, dispositif anti-déchets.

**ES** Estructura en acero barnizada a horno montada sobre ruedas, cilindros de acero cromado y rectificado, correa de entrada de la masa y de prevención de accidentes, laminación de pequeñas cantidades de pasta, anti-residuos.



**Dimensioni:**  
Dimensions: cm 77x88x122h - mod. F500  
Габариты: cm 87x88x122h - mod. F600



**Peso:**  
Weight: Kg 150 - mod. F500  
Вес: Kg 170 - mod. F600



**Potenza installata:**  
Installed power: kW 0,75  
Установленная мощность:



**Larghezza cilindri:**  
Width of rollers: mm 500 - mod. F500  
Ширина цилиндров: mm 600 - mod. F600



**Diametro cilindri:**  
Rollers diameter: mm 60/100  
Диаметр цилиндра:

# SIBREAD®

BAKERY & PASTRY EQUIPMENT

SIBREAD SRL  
VIA DELL'INDUSTRIA 14 - 36030 CALTRANO (VICENZA) - ITALY  
TEL & FAX +39 0445-315304  
EMAIL [INFO@SIBREAD.COM](mailto:INFO@SIBREAD.COM)  
P.IVA 03802140248

[www.sibread.com](http://www.sibread.com)

