CORTADORA DE PAN CP-250

Producción de 8.400/16.800 rebanadas/hora dependiendo si introducimos una o dos barras de pan

Características

- ✓ Para cortar barras de pan en rodajas de espesor regulable.
- ✓ Boca de entrada con capacidad para una o dos barras.
- ✓ Ideal para restaurantes y grandes colectividades.
- ✓ Fabricado en acero inoxidable.
- ✓ Economía: rapidez de trabajo, corte uniforme y máximo aprovechamiento.
- ✓ Higiene, al suponer menor manipulación del pan.
- ✓ Fácil de limpiar.
- ✓ Cuchilla extraíble.
- ✓ Sistema de seguridad en tapa y rejilla protectora de manos en la boca de salida.

Descripción Comercial

El espesor de las rebanadas puede ser entre 20 y 90 mm

Accesorios

- ❑ Soporte en acero inoxidable

www.sammic.es
Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

CORTADORA DE PAN CP-250

Producción de 8.400/16.800 rebanadas/hora dependiendo si introducimos una o dos barras de pan

Especificaciones

Produccion rebanada: 8400 / 16800

Espesor rebanada: 20 mm - 90 mm

Potencia total: 250 W

Dimensiones boca:115 mm x 135 mm

Alimentación eléctrica: 230 V / [v:011_frecuencia] / 1 ~

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 410 mm
- ✓ Fondo: 524 mm
- ✓ Alto: 910 mm

Dimensiones externas con soporte

- ✓ Ancho con soporte: 494 mm
- ✓ Fondo con soporte: 567 mm
- ✓ Alto con soporte: 1530 mm

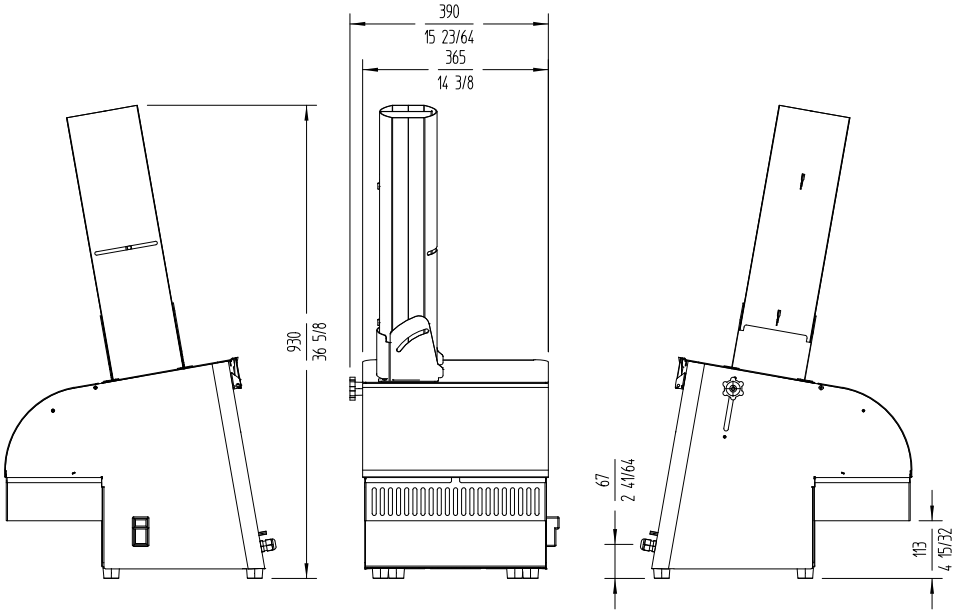
Peso neto: 28.2 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <75 dB(A)

Dimensiones del embalaje

440 x 560 x 600 mm

Peso bruto: 31.6 Kg.



Modelos disponibles

1050225	Cortadora pan CP-250 230/50/1
1050228	Cortadora pan CP-250 220/60/1

** Consulte para versiones especiales*

www.sammic.es
Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	