

CORTADORA DE PAN

SOBREMESA



Es una máquina con un diseño nuevo e innovador, que se adapta a las necesidades de la panadería actual.

Debido a sus reducidas dimensiones es ideal para ser instalada en el mismo punto de venta del pan.

Este modelo de cortadora de pan sobremesa sirve para cortar rebanadas de cualquier tipo de pan (redondo, barras, payés, baguettes, etc.).

Se fabrica en los modelos estándar de 14 y 16 Mm. (grosor de rebanada), aunque bajo pedido, se pueden fabricar con diferentes anchos.

Fabricamos también un soporte para no tener que tenerla sobre una mesa o mostrador.

Se trata de una máquina silenciosa, sin vibraciones y con un fácil acceso para el cambio de cuchillas.

Consta de puesta en marcha y parada automática, lo que facilita su uso

- Corte con doble telar de cuchillas con movimiento axial alternativo, obteniendo cortes de gran precisión, limpios, rápidos y respetando al máximo la corteza de los bordes.
- Nuestras cortadoras de pan van equipadas con cuchillas acero de altísima calidad.
- Dispositivo para embolsar el pan de forma fácil y rápida.
- Bandeja de entrada y salida del pan de acero inoxidable.
- Opción para convertirla en semiautomática.
- La cortadora de sobremesa cumple con las Normas de Seguridad que establece la Normativa Europea.