



RUBHIMA

*Fabricación de Maquinaria y Hornos de
panadería/pastelería*

Ficha técnica

CORTADORA DE PAN CON DISCO REGULABLE



CORTADORA DE PAN CON DISCO REGULABLE

EQUIPAMEX, S.L.

Pol.Ind.Can Canals c/ Mallorca,40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLES BARCELONA

Tel. 93-721 32 86 e-mail: rubhima@rubhima.com www.rubhima.com



CARACTERÍSTICAS

La nueva cortadora de pan Rubhima con corte mediante disco regulable se caracteriza por ser una máquina ideal para obradores y establecimientos donde sea necesario cortar las piezas de pan de distintos grosores, incluso de forma simultánea en una sola pieza.

La cortadora de disco regulable permite tanto un uso profesional como el uso de la misma directamente por el cliente final, por ser una máquina muy fácil de programar, de fácil uso y extremadamente segura.



Construcción y especificaciones técnicas:

Corte perfecto de todo tipo de pan, incluso de pan caliente

- *Sistema de lubricación con potencia ajustable de la bomba. El sistema de lubricación puede desconectarse por completo*
- *Permite cortar panes de hasta 350x230x140mm (Modelo CPD35) o hasta 500x230x140mm (Modelo CPD50)*
- *Grosor de corte de 5 a 25 mm*
- *Disco especial recubierto de teflón*
- *Permite programar el corte de un número preestablecido de rebanadas de pan con un grosor predeterminado (por lo que una pieza puede cortarse simultáneamente a distintos grosores)*
- *Dimensiones de la máquina:*
 - CPD35: 829X716X1097mm (ancho, fondo, alto)*
 - CPD50: 846X716X1097mm (ancho, fondo, alto)*
- *Extremadamente fácil de limpiar*
- *Panel táctil de LCD a color, muy fácil de utilizar*

