



CORTADORAS DE PAN



COUPEUSES À PAIN



BREAD SLICERS

La gama de cortadoras de pan se compone de 2 modelos: 43 y 55 cm. De ancho útil de corte. A su vez se fabrican 2 modelos de cada uno de ellos: modelo de sobremesa y modelo de pie.

- Máquina robusta y de reducidas dimensiones pudiéndose adaptar a cualquier punto de venta y a cualquier producción.
- Gran precisión y limpieza de corte junto a una extrema rapidez.
- Destaca la eficacia y calidad de la máquina con AUSENCIA TOTAL de vibraciones y extremadamente silenciosa por su diseño en el sistema de bielas.
- Todos los modelos están concebidos para el trabajo continuado y permiten rebanar cualquier tipo de pan: molde, redondo, barra e incluso panes de baja altura y compactos.
- Ancho de corte: 43 ó 55 cm.
- Altura útil de corte: 16,5 cm.
- Distancia entre sierras: 6,8,10,12,14,16,18,20,y 24 cm.
- Fácil sustitución de sierras.
- La máquina va equipada de serie con motor trifásico. Opción de motor monofásico bajo pedido.

La gamme de coupeuses à pain se compose de 2 modèles: 43 et 55 cm. De largeur utile de coupe. De chaque modèle nous fabriquons 2 modèles plus: surtable et avec pied.

- Sa résistance et son utilisation très facile. On peut parfaitement les installer sur le point de vente lui-même.
- Rapidité, précision et propreté de tranchage.
- Fonctionnement silencieux sans vibrations grâce a l'équilibrage parfait.
- Tous les modèles sont conçus pour un travail en continu et permettent couper en tranches tout type de pain.
- Largeur de coupe: 43 ou 55 cm.
- Hauteur de coupe: 16,5 cm.
- Épaisseurs de tranche standard: 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20 et 24 mm.
- Facile substitution de lames.
- La machine est équipée standard avec moteur triphasé, on peut fabriquer monophasique.

The range of breads slicers are composed by 2 models: 43 and 55 long. Each model is manufactured in 2 options: without pedestal and with pedestal.

- Resistant machine and easy working, and they can be installed in the point-of-sale itself.
- Fast, accurate and clean slicing.
- Silent working and vibration free, due to the perfect adjustment of the machine.
- All the models have been designed for constant work and can be slice all types of bread.
- Slicing width: 43 or 55 cm.
- Slice height: 16,5 cm.
- Standard slice width: distance between blades: 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20 or 24 mm.
- Easy to change the blades.
- The machine standard is 3 phased, in order we made 2 phased.

MODELO MODÈLE MODEL	Ancho corte Larg Coupe Slicingwidth	A	B	C	D	E	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
CP-43	43	730	565	75	250	600	0,5625	104
CPP-43	43	730	565	75	250	1.050	0,5625	126
CP-55	55	730	685	75	250	600	0,5625	130
CPP-55	55	730	685	75	250	1.050	0,5625	157
	cm.	mm	mm.	mm.	mm.	mm.	Kw	Kg.



CPP43



CP-43

