Brunetti®

Rebanadora de Pan de Miga

SERIE R

- Construcción robusta y resistente
- Especial para panes de sandwichería
- Peines de bronce y sierras de acero
- Mesada de Acero Inoxidable AISI304

Características

SERIE R

Diseño óptimo

El accionamiento es sencillo, se destraba la manivela lateral y se acciona hacia abajo para empujar el pan hacia las cuchillas. Es importante destacar que el pan debe estar sin crosta, ya que de lo contrario el pan no será cortado.

Construcción

Fabricados en chapa dm de 3 mm de espesor pintada en epoxi lo que asegura la rigidez necesaria para cortar panes de tal tamaño como los detallados.

Todas las piezas están montadas sobre rodamientos blindados que aseguran firmeza y evitan problemas futuros por uso intensivo de la máquina.

- **Para panes de 250x450 mm y 330x550 mm**
- **Montados sobre rodamientos blindados**

Datos técnicos

SERIE R

Modelo	R250	R330
Espesor de corte mm	7 - 8 - 9 - 10 - 12	7 - 8 - 9 - 10 - 12
Alto máximo de corte mm	250	330
Ancho máximo de corte mm	450	550
Producción	1 pan cada 30 segundos	1 pan cada 30 segundos
Potencia HP	1,5	1,5
Revoluciones RPM	1400	1400
Voltaje V/Hz	380 / 50 Trifásico	380 / 50 Trifásico
Dimensiones mm	1100 x 750 x 1500 h	1500 x 850 x 1600 h
Peso kgs	300	400

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.