

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 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.*