



## Cortadora de pan

### Cortadora automática de barras de pan en rodajas

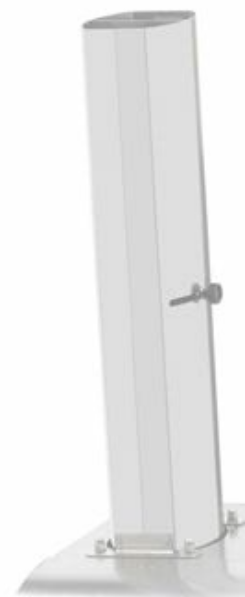
Producción de 8.400 o 16.800 rebanadas a la hora introduciendo una o dos barras, según el ancho de la barra. Perfecta para bares de pinchos o tapas, menús, hoteles, comedores escolares, hospitales, etc... que necesiten de una producción elevada y rapidez.



- ▶ Rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable.
- ▶ Boca de entrada con capacidad para una o dos barras.
- ▶ Ideal para restaurantes y grandes colectividades.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Economía: rapidez de trabajo, corte uniforme y máximo aprovechamiento.
- ▶ Higiene, al suponer menor manipulación del pan.
- ▶ Fácil de limpiar.
- ▶ Cuchilla extraíble.
- ▶ Sistema de seguridad en tapa y rejilla protectora de manos en la boca de salida.



Para una o dos barras simultáneas.



	CP-250
PRODUCCION REBANADA	8400 / 16800
ESPESOR REBANADA	20mm - 90mm
DIMENSIONES BOCA	115 x 135mm
POTENCIA TOTAL	250W
DIMENSIONES EXTERIORES	410 x 524 x 910mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	494 x 567 x 1530mm
PESO NETO	28.2Kg

#### CORTADORA DE PAN CP-250

Producción de 8.400/16.800 rebanadas/hora dependiendo si introducimos una o dos barras de pan

El espesor de las rebanadas puede ser entre 20 y 90 mm



		PVP
1050225	Cortadora pan CP-250 230/50/1	1.876€

#### Opcional

- Soporte en acero inoxidable

### ACCESORIOS

#### Soporte para cortadora de pan



Accesorio cortadoras de pan CP-250

- ▶ Construida en acero inoxidable.
- ▶ Plataforma intermedia para colocar recipiente para recoger el pan cortado.
- ▶ 2 ruedas para facilitar el transporte.

		PVP
1050230	Soporte CP-250	443€