

CORTADOR « GRIGNE PAIN[®] »

Modelo Estandar 1 puesto de trabajo

UTILIZACIÓN

Cortador automático corte recto e/o corte oblicuo de panes, baguettes, 1/2 baguettes, 1/3 baguettes y panecillos.

CAPACIDADES

Velocidad hasta 12 bandejas por minuto.
Modelo A : Bandejas hasta 650 X 900
 (9 canales como máximo).
Modelo B : Bandejas hasta 900 X 900
 (12 canales como máximo).
Modelo C : Bandejas hasta 1000 X 900
 (13 canales como máximo).

(* otros modelos posibles)



CARACTERISTICAS

Estructura moldada mecánicamente en acero inoxidable.

Sistema de corte en acero inoxidable 18/10.

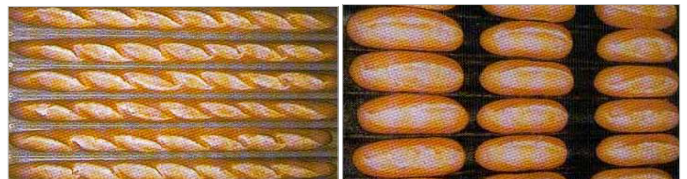
Largo, profundidad y ángulo de cortes regulables.
 Consigue conseguir un corte regular y rápido.

Máquina adaptable a todo tipo de bandejas mecanisables.

Paso de corte recto a corte oblicua sin interrupción de cadencia.

Máquina sobre ruedas :
 Facilita la limpieza del espacio y el desplazamiento de la máquina.

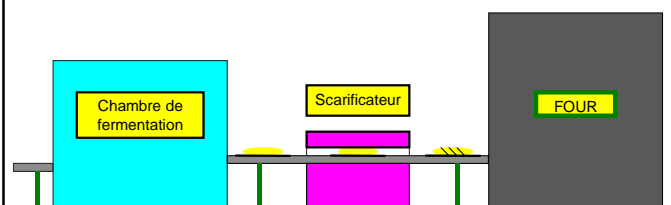
*Máquina estándar en acero inoxidable.
1 puesto de trabajo.*



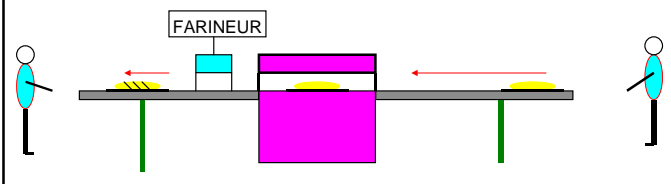
Funcionamiento eléctrico-neumático.
(Compresor no entregado)

OTROS MODELOS

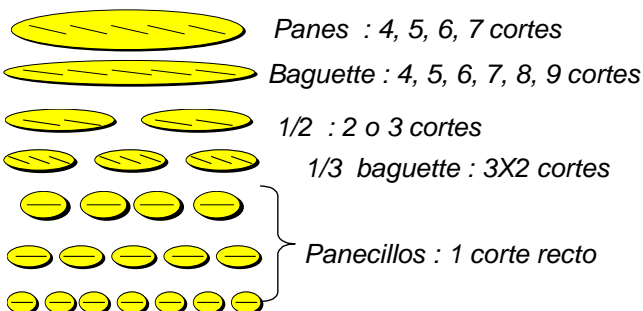
Cortador integrado a una línea automática.



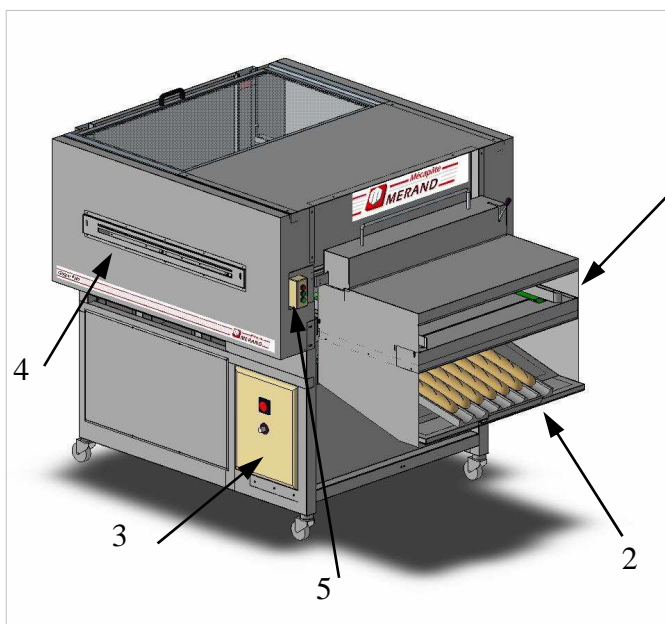
Cortador instalado en una cinta transportadora



VARIEDAD DE CORTES

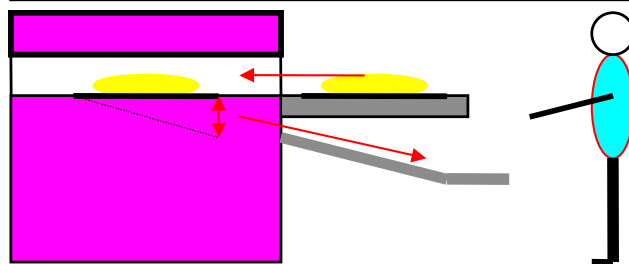


PRESENTACIÓN

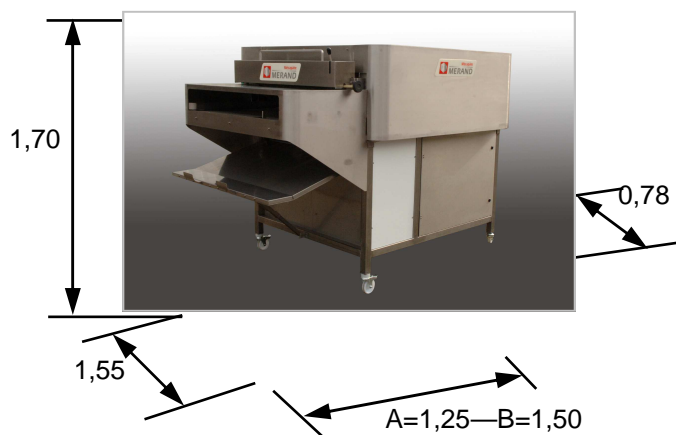


- 1—Introducción de las bandejas con panes A cortar.
- 2—Recuperación de las bandejas con panes A cortar.
- 3—Cuadro eléctrico.
- 4—Acceso a los ajustes.
- 5—Cuadro de mandos.

Operating way



DIMENSIONES TOTALES



Acceso necesario a la trasera de 0,45 m + paso de una persona para llegar hasta las cabezas de corte.
Acceso al lado izquierdo por los ajustes.

PESO EMPAQUETADO

Embalaje en cajón de madera sobre paleta :

2,48x 1,78x 1,74 m : 600 kgs peso bruto

() cajón marítimo madera tratada*

PROPIEDADES ELECTRICAS

- Potencia : 1 Kw.
- Tensión : 220/380 Volts tri-t.
- Aire comprimido : Aire seco no lubricado (40 NL/mn—0,2 m³ / h compresor no entregado).
- Presión de utilización : 5 a 6 bars.

HIGIENE — SEGURIDAD

El cortador « Grigne Pain » es conforme :

- La norma de seguridad 89/392 establecida por la CEE
- La legislación del trabajo.

Mécapâte
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribuida por :