

CORTADOR « GRIGNE PAIN ® » Modelo Estandard 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



Máquina estándar en acero inoxydable. 1 puesto de trabajo.

CARACTERISTICAS

Estructura moldada mecánicamente en acero inoxydable.

Sistema de corte en acero inoxydable 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.



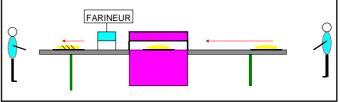
Funcionamento eléctro-neumático. (Compresor no entegrado)

OTROS MODELOS

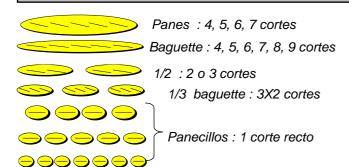
Cortador integrado a una línea automática.



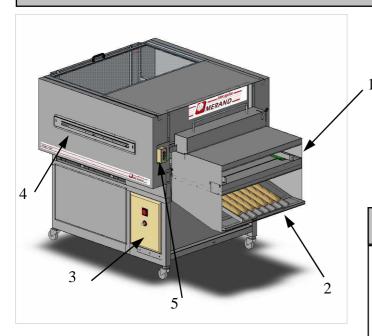
Cortador instalado en una cinta transportadora



VARIEDAD DE CORTES



PRESENTACIÓN



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

PESO EMPAQUETADO

Peso neto: 400 Kg

Embalaje sobre palet con caja de cartón.

Embalaje sobre palet con caja de madera (*):

(*) Estuche marítimo macizo, madera sin tratar

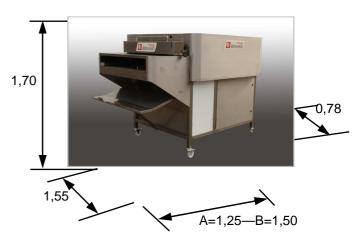
HIGIENE — SEGURIDAD

El cortador « Grigne Pain » es conforme :

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

Operating way

DIMENSIONES TOTALES



Acceso necesario a la trasera de 0.45 m + paso de una persona para llegar hasta las cabezas de corte. Accesso al lado izquierdo por los ajustes.

PROPRIEDADES ELECTRICAS

Potencia: 1 Kw.

Tensión: 220/380 Volts tri+t.

 Aire comprimido : Aire seco no lubrificado (40 NL/mn—0,2 m³ / h compresor no entregado).

Presión de utilización : 5 a 6 bars.



Distribuida por :