

## 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.



#### Versatilidad y eficiencia de corte

- 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.

#### Calidad, higiene y seguridad

- Economía: rapidez de trabajo, corte uniforme y máximo aprovechamiento.
- Fabricado en acero inoxidable.
- 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.

	CP-250
Producción rebanada	8400 / 16800
Espesor rebanada	20 mm - 90 mm
Dimensiones boca	115 x 135 mm
Potencia total	250 W
Dimensiones exteriores	410 x 524 x 910 mm
Dimensiones externas con soporte	494 x 567 x 1530 mm
Peso neto	28.2 kg



**Una o dos barras**  
Para una o dos barras simultáneas.



### 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.

1050225	Cortadora pan CP-250 230/50/1
---------	-------------------------------

#### Opcional

- Soporte en acero inoxidable.

## ACCESORIOS

### Soporte para cortadora de pan

Accesorio cortadoras de pan CP-250.

- Construida en acero inoxidable.
- 2 ruedas para facilitar el transporte.
- Plataforma intermedia regulable a 6 alturas para colocar recipiente para recoger el pan cortado.
- Altura más baja a 175 mm desde el nivel del suelo.
- Altura más alta a 420 mm desde el nivel del suelo.

1050230	Soporte CP-250
---------	----------------