

CORTADORA DE PAN CONTINUA T-P-C

COUPEUSE AUTOMATIQUE SEMI-INDUSTRIELLE T-P-C
AUTOMATIC SEMI-INDUSTRIAL BREAD SLICER MACHINE T-P-C

La cortadora de pan T-P-C es un modelo semi-industrial que permite rebanar toda clase de panes, (Molde, payés, redondo, barra, etc...) con alimentación de los mismos mediante cinta, con lo que se obtiene un proceso automático y continuo de corte rápido, eficaz y perfecto.

Máquina de gran calidad, diseñada y construida con las más altas innovaciones tecnológicas.

Opcionalmente se puede adaptar un embolsador de ventilador para los panes ya cortados.

La machine à couper le pain T-P-C est un modèle semi-industriel permettant de couper en tranches toutes sortes de pains (pain de mie, pain paysan, rond, en barre, etc.); une bande d'alimentation des pains permet également un processus automatique en continu garant d'une coupe parfaite rapide et efficace. Cette machine d'une grande qualité est conçue et construite avec les dernières innovations technologiques.

En option, il est possible d'adapter un empochateur à ventilateur pour les pains déjà coupés.

The bread slicer machine T-P-C is a semi-industrial model that can slice all type of bread (tinny bread, country bread, buns, loaves, etc...) with feed of them by conveyor, which it is obtained an automatic and continuous process of fast, effective and perfect cutting.

Machine of great quality, designed and built with the highest technology.

Optionally it can be adapted a bag opener by air for the cut bread.



Cinta de alimentación con velocidad regulable por variador de frecuencia. Equipada con dos motores, uno para el movimiento de las cuchillas y otro para el movimiento de la cinta.

Funcionamiento silencioso y sin vibraciones.

Dispositivo graduador frontal de la prensa para cortar panes de diversas alturas.

Angulo de incidencia positivo entre las cuchillas y las piezas a rebanar con lo que se obtiene un corte más limpio y más perfecto.

Grueso de las rebanadas que interese. Distintas anchuras de la zona de corte según la longitud del pan a rebanar.

Cuchillas de acero al cromo-vanadio de alta calidad.

Speed of conveyor belt adjusting by frequency variator. Provided with two motors, one for the blades and the other one for the conveyor.

Silent working and without vibrations.

Frontal adjusting device of the press, depending of the height of bread.

With positive incidence angle between the blades and pieces to cut, obtaining a cleaner and more perfect cutting.

Thickness of the slice to choice.

Different widths of cutting zone according with the length of bread to cut.

Chrome-vanadium steel blades of high quality.

Bande d'alimentation à vitesse réglable par un variateur de fréquence.

Elle est équipée de deux moteurs, l'un pour le mouvement des lames et l'autre pour le mouvement de la bande.

Fonctionnement silencieux et sans vibrations.

Dispositif régulateur frontal de la presse pour couper des pains de diverses hauteurs.

Angle d'incidence positif entre les lames et les pièces à couper en tranches permettant d'obtenir une coupe plus précise et parfaite.

Épaisseur souhaitée des tranches.

Différentes largeurs de la zone de coupe selon la longueur du pain à couper en tranches.

Lames en acier au chrome-vanadium de haute qualité.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- * Longitud
- * Anchura sin embolsador
- * Anchura con embolsador
- * Altura
- * Peso neto aproximado
- * Peso bruto aproximado
- * Potencia total
- * Tensión trifásica
- * Anchura de la cinta
- * Longitud de la cinta
- * Altura máxima del pan a rebanar

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- * Longueur
- * Largeur sans empochateur
- * Largeur avec empochateur
- * Hauteur
- * Poids net approx.
- * Poids brut approx.
- * Puissance
- * Tension triphasée
- * Largeur de la bande
- * Longueur de la bande
- * Hauteur maximum du pain à couper

TECHNICAL DATA

- * Length 2.050 mm
- * Width without bag opener 680/830 mm
- * Width with bag opener 1.300/1.450 mm
- * Height 1.150 mm
- * Net weight approx. 275 Kg
- * Gross weight approx. 330 Kg
- * Total power 1,1CV (0,85 KW)
- * Three phase voltage 220/380 V
- * Width of conveyor 485/640 mm
- * Length of conveyor 1.400 mm
- * Maximum height of the bread 180 mm

APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719

Toll Free in USA - 888-571-3599

Outside USA - 732-681-9496

Fax - 732-681-1269

www.apex-equip.com

