

CORTADORA HORIZONTAL O-P

COUPEUSE HORIZONTAL O-P • THE ROLL, BUN & DOUGHNUT SLICER O-P

La cortadora O-P está concebida para abrir mediante corte horizontal una gran diversidad de productos: lionesas, panecillos, palos, brioches, bollos, croissants, baguettes, hamburguesas, etc.; dejando las piezas abiertas con las dos mitades completamente separadas, o bien en forma de «libro», según interese.

Es de gran ayuda en el obrador ya que facilita el engoroso corte previo al relleno.

Puede utilizarse para dar un nuevo servicio a sus clientes, con lo que conseguirá un impulso muy importante en la comercialización de sus productos.

La coupeuse O-P est conçue pour ouvrir parmi la coupe horizontale la plus grande variété des produits: petits choux, briox, croissants, petits pains, baguettes, doughnuts, muffins, etc. Elle laisse les pièces ouvertes avec les deux parties complètement séparées, ou bien en forme «de livre», selon vous intéresse.

Elle est de grande aide dans le laboratoire, déjà que l'embarrasante coupe des pièces avant le farci devient très simple.

Vous pouvez l'utiliser pour donner un nouveau service à vos clients, avec lequel vous donnerez une promotion très important à la vende de vos produits.

The slicer O-P has been looked on to open through horizontal cutting a great variety of products: buns, croissants, bridge rolls, doughnuts, muffins, éclairs, baps, hamburger buns, etc, leaving the pieces open with both middles completely separated, or «as a book», as one was required.

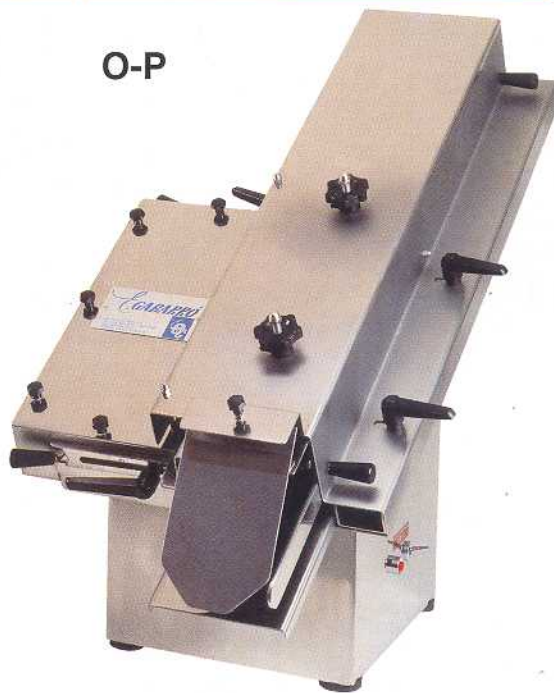
It is a great help to the workroom, because it makes easier the annoying cutting before the filling.

It can be used to give a new service to your customers, wherewith you will get a very important impulse to the sale of your products.

O-P «Mini»



O-P



Corte perfecto e instantáneo de las piezas mediante disco de acero especial, particularmente estudiado para los productos de panadería y pastelería.

Construida totalmente en acero inoxidable.

Ocupa poco espacio. Fácil manejo.

Provista de 4 reguladores, lo que permite adaptarse al corte de piezas de muy diferentes tamaños. Opcionalmente se suministra una mesa con ruedas.

Coupe parfaite et instantanée des pièces parmi disque d'acier spécialement étudié par les produits de boulangerie et pâtisserie.

Construite totalement en acier inoxydable.

Occupe un espace réduit. Facile entretien.

Pourvue de 4 régulateurs, permettant l'adaptation au coupe de pièces de très différents grandeurs.

On peut la fournire optionnellement avec une table sur roulettes.

Perfect and instantaneous slicing of the pieces thanks to a special steel disc, particularly studied for bakery and pastry shop products.

Totally built in stainless steel.

Occupies limited space. Easy to manage.

Provided of 4 regulators, wich it lets adapt to the cutting of very different sizes. A table on wheels is supplied on request.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- * Altura
- * Anchura
- * Longitud
- * Peso bruto aproximado
- * Peso neto aproximado
- * Potencia
- * Tensión monofásica
- * Altura piezas (min./máx.)
- * Anchura piezas (min./máx.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- * Hauteur
- * Largeur
- * Longeur
- * Poids brut approx.
- * Poids net approx.
- * Puissance
- * Tensión monophasée
- * Hauteur des pièces (min./max.)
- * Largeur des pièces (min./max.)

TECHNICAL DATA

- * Hight
- * Width
- * Length
- * Gross weight approx.
- * Net werght approx.
- * Power
- * Monophase voltage
- * Hight of pieces (min./max.)
- * Width of pieces (min./max.)

O-P

- 730 mm
- 460 mm
- 900 mm
- 62 Kg
- 42 Kg
- 0,75CV (0,55 KW)
- 220 v
- 30/90 mm
- 20/140 mm

O-P MINI

- 600 mm
- 380 mm
- 760 mm
- 44Kg
- 32 Kg
- 0,33CV (0,24 KW)
- 220 v
- 30/75mm
- 20/100 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

93 441 52 19 - (34) 93 442 52 86 Fax (34) 93 441 28 00 • 08004 Barcelona