



### **DESCRIPCION**

La Rebanadora Slim es una cortadora circular que permite elegir el grosor y el número de rebanadas. Cuenta con sistema patentado que permite cortar, sin intervención del operador, todo tipo de panes (esponjosos, crujientes o densos) sin tener que ajustar la cortadora.

### **CARACTERISTICAS**

- ✓ Selección del grosor de las rebanadas.
- ✓ Selección del número de rebanadas, por unidad, medio pan o pan entero.
- ✓ Seguridad máxima.
- ✓ Higiene ejemplar.
- ✓ Acabado inoxidable.
- ✓ Capacidad de 110 a 130 rebanadas /minuto.



**Garra automática**

Estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte.

- Ergonomía
- Facilidad de uso
- Rapidez para el usuario



**Cuchilla circular teflonada**

Antiadherente, permite un corte neto de todos los tipos de pan.



**Pantalla táctil**

Ofrece simplicidad y rapidez de utilización.

Permite la selección del espesor de corte y la cantidad de rebanadas

-de 5 hasta 25 mm

Se puede seleccionar el corte del pan entero o su mitad



**Mantenimiento e higiene perfecto**

El mantenimiento es facilitado por el modo de limpieza accesible por la pantalla táctil. El modo de limpieza autoriza el acceso a las partes de la maquina cuales necesitan un mantenimiento regular. Detrás de la puerta delantera se encuentra el depósito para miga extraíble. El permite la recuperación de las migas resultantes del corte.



**Tapa de seguridad**

Bloqueada durante el corte, impide el acceso a la cuchilla.

De este modo se garantiza la seguridad máxima y el riesgo de accidente no existe.



**Embolsador vertical**

Facilita la colocación y el envasado del pan.



**Intervenciones facilitadas**

El recambio de la cuchilla esta facilitado por un modo previsto a tal efecto que da acceso a la cuchilla por el frente de la máquina.

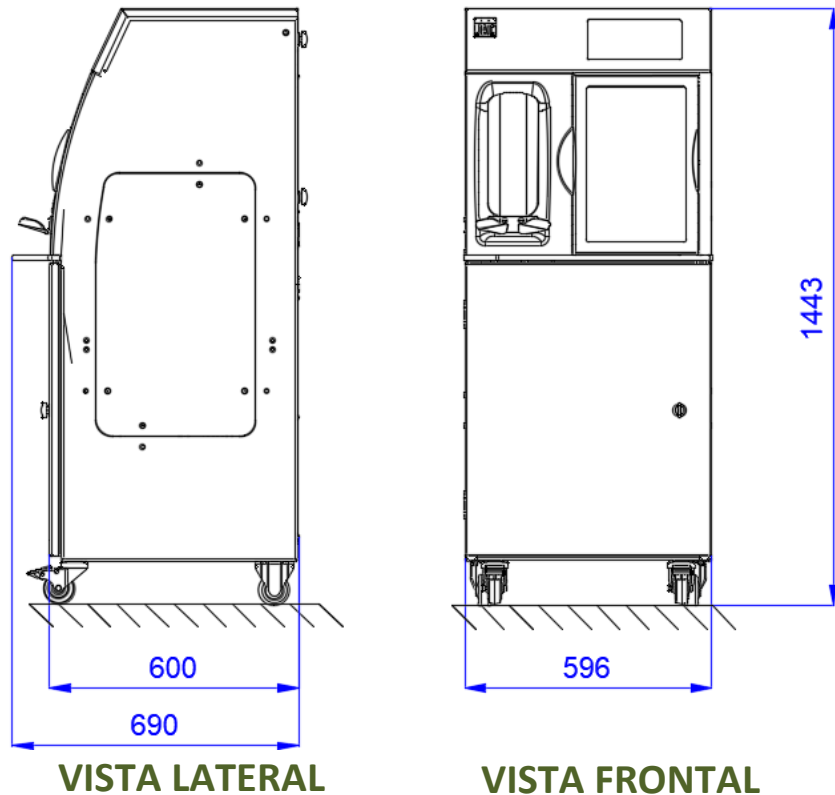
Cuando la maquina detecta un error que le impide continuar el ciclo de corte, la pantalla táctil les ayuda para solucionar este problema de manera autónoma y didáctica.



**Poder cortar todos tipos de pan**

- Panes hasta 42cm de longitud, 25cm de ancho y 20cm de altura
- Panes aun calientes
- Panes con miga pegajosa, compacta o aireada.

\*Grosor variable según el tipo de pan.

**DIMENSIONES**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Potencia eléctrica
REBANADORA SLIM PRO INOX. 220V-2Ph-60Hz 1.1 kW	596	690	1443	210	1.1 Kw 220V/60Hz/2F+T

*\*Las imágenes mostradas son meramente ilustrativas y pueden no coincidir exactamente con el producto puesto a la venta.*

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85  
www.european.mx