



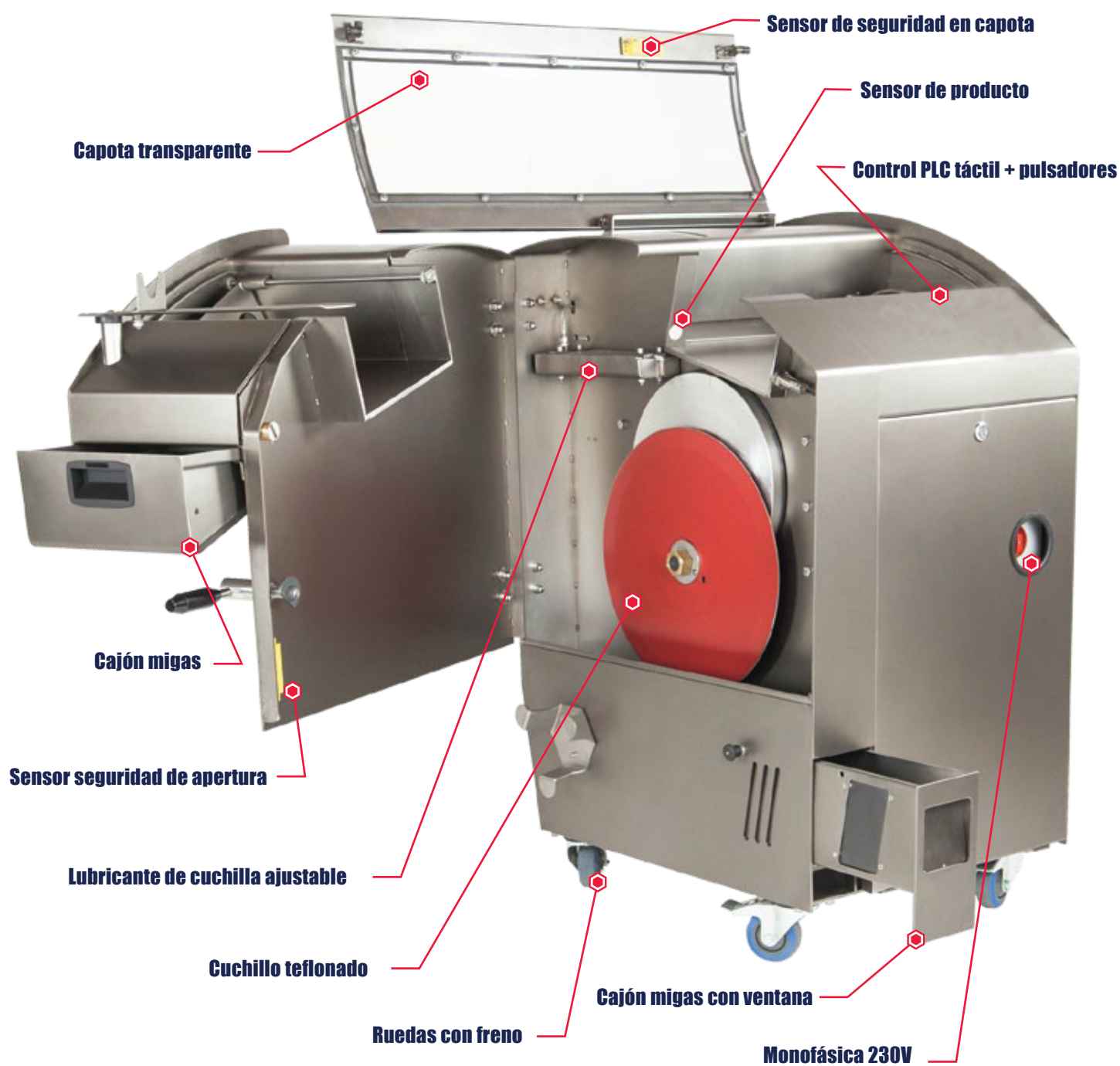
Rebanadora Discóbolo



**AJUSTE DE
5 A 25 MM**

Cortadora de disco vertical automática

2 modelos: DISC-1, DISC-2



GARANTÍA DE CALIDAD

Discóbolo

Las cortadoras de pan Discóbolo de Sermont están fabricadas y diseñadas completamente en Europa con componentes de la más alta calidad, y su diseño refinado resulta útil en cualquier tienda de pan, panadería, hotel o establecimiento gastronómico.

El mecanismo de corte preciso permite un grosor de corte ajustable desde 5 mm hasta 25 mm, con regulación suave cada 1 mm.

La cortadora de pan DISCÓBOLO está equipada con una cuchilla de teflón duradera y afilada, con un sistema automático de lubricación, lo que prolonga la vida útil de la hoja.



Regulación
suave de
corte
cada 1 mm.

5 mm

8 mm

11 mm

15 mm

20 mm

Funciones Clave

- Corte perfecto en todo tipo de pan
- Precisión de corte en pan de miga blanda
- Sistema automático de lubricación
- Cuchilla recubierta de teflón
- Diseño compacto y con ruedas
- Panel táctil y con pulsadores
- Seguridades en todas sus aperturas
- Acero inoxidable AISI 304
- Personalizables bajo pedido



Mínimo grosor
5 mm



Máximo grosor
25 mm



Contador de
rebanadas



Ruedas
con Freno



AISI 304



4 opciones de corte

- Corte del pan entero con un grosor de rebanada preestablecido
- Corte del pan por la mitad con un grosor de rebanada preestablecido
- Corte de un número determinado de rebanadas con un grosor definido
- Corte del pan por la mitad

MODELOS ESPECÍFICOS PARA TU ESPACIO



FICHA TÉCNICA

Dimensiones:

DISC-1: 829 x 723 x 1097 H [mm]

DISC-2: 1129 x 723 x 1097 H [mm]

Medidas Pan Máximas

DISC-1: 350 largo x 230 ancho x 140 h[mm]

DISC-2: 500 largo x 230 ancho x 140 h[mm]

PESO: 240 / 270 kg

CAPACIDAD: 150 cortes/min

Potencia: 230V, 50 Hz, 1 KW

Voltaje: 24V

Seguridad: IP 54

