

Rebanadora de sobremesa



Código del Producto:

Referencia: 1101E

-
-

Descripción del Producto:

Puntos Clave Destacados

- **Higiene Garantizada:** Equipada con cuchillas de acero inoxidable de alta calidad que evitan la contaminación de los alimentos y facilitan una limpieza profunda y rápida al término de la jornada laboral.
- **Operación Intuitiva:** El panel y los mandos mecánicos permiten un ajuste sencillo y directo, haciendo que cualquier operario pueda utilizar la máquina con la máxima eficacia desde el primer momento, adaptándose fácilmente a distintos formatos de piezas.
- **Diseño Robusto:** Fabricada con materiales de gran resistencia estructural y acabados industriales que protegen los componentes internos de la fatiga mecánica, garantizando una larga vida útil en obradores de alta rotación.

Rendimiento y Potencia

- **Motor de Alta Eficiencia:** Viene equipada con un motor síncrono de 0,37 kW que trabaja a una velocidad de 1400 rpm bajo alimentación estándar de 220V. Esta configuración proporciona un torque óptimo y constante, asegurando cortes fluidos incluso en cortezas duras o panes de alta densidad sin recalentar el sistema.
- **Capacidad y Precisión de Corte:** El sistema de bloques mecánicos está configurado de fábrica para entregar un grosor de rebanada estándar y exacto de 13 mm, ideal tanto para tostadas tradicionales como para sándwiches de molde.
- **Cuchillas Profesionales:** Monta un conjunto de cuchillas de acero inoxidable de alta durabilidad y afilado simétrico que aseguran una baja resistencia a la fricción, reduciendo

drásticamente la generación de migas y manteniendo la higiene en todo momento gracias a sus propiedades anticorrosivas.

Tecnología de Corte Superior

- **Sistema de Presión Regulable:** Incorpora un mecanismo de prensado ajustable que se adapta con precisión a la altura real de cada pieza de pan. Esto permite procesar con la misma calidad de corte desde hogazas rústicas de masa madre con cortezas gruesas hasta panes de molde suaves y esponjosos.
- **Brazo de Ajuste Anti-Rotura:** Diseñado específicamente para guiar y acompañar el bloque de pan con suavidad durante el recorrido hacia el juego de cuchillas. Este brazo evita los movimientos bruscos y las presiones excesivas, impidiendo que el pan se desmorone, se aplaste o se rompa, protegiendo la estructura de la miga.

Seguridad y Automatización

- **Parada Automática de Fin de Carrera:** Cuenta con un sistema inteligente de desconexión electromecánica que apaga el motor de forma automática una vez que la pieza de pan ha sido rebanada por completo. Esto optimiza el consumo energético del local, reduce el desgaste innecesario de las cuchillas y eleva el nivel de seguridad del operario al evitar giros en vacío.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** EMP.3004-13
 - **Tipo:** Rebanadora de sobremesa con empujador
 - **Grosor de Rebanada:** 13 mm
 - **Cantidad de Cuchillas:** Juego de cuchillas de acero inoxidable
 - **Longitud Máxima de Corte:** 480 mm
 - **Altura Máxima de Corte:** 130 mm
 - **Potencia del Motor:** 0,37 kW
 - **Velocidad del Motor:** 1400 rpm
 - **Tensión de Alimentación:** 220 V (Monofásica)
 - **Dimensiones Totales:** 733 x 643 x 682 mm
 - **Peso Neto:** 86 kg
-

Uso Recomendado

Especialmente indicada para despachos de pan, supermercados, servicios de catering, hoteles y pequeños obradores artesanales que comercializan pan rebanado o preparan grandes volúmenes de desayunos y meriendas. Su formato de sobremesa permite ubicarla cómodamente sobre mesas de trabajo o mostradores de atención al público, acelerando el proceso de despacho y asegurando un corte perfectamente simétrico y limpio en cada rebanada.

Características:

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watos: 370W

Medida: 733x643x682mm

Elaborado-Corte-Picado: Cortadora de Pan

Breve descripción del producto:

La **Rebanadora de Pan de Sobremesa EMP.3004-13** es una cortadora profesional con empujador diseñada específicamente para ofrecer un corte limpio, rápido y uniforme en entornos comerciales. Su estructura compacta de sobremesa la convierte en la aliada perfecta para panaderías, cafeterías, restaurantes y obradores artesanales que requieren optimizar espacio sin renunciar a una alta capacidad de producción. Con un diseño robusto preparado para soportar el uso intensivo diario, esta máquina garantiza una presentación impecable del producto final y una excelente eficiencia operativa.

Fotos del producto: