



Ficha técnica

Rebanadora de mesa AQ36A

La rebanadora de masa AQ36A, esta diseñada para trabajo continuo y de alto rendimiento, es un diseño compacto con buenos acabados y una alta confiabilidad en operacion, esta maquina es ideal para realizar cortes en pan, biscochos y cakes, facil manejo y seguro

> CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

- *La estructura de la máquina esta construido en acero estructural*
- *La mesa de entrada y salida construido en acero inoxidable AISI 304*
- *Bastidores y soporte de cuchillas construido en acero estructural*
- *36 Cuchillas en acero templado*
- *Sistema arrastrador (acero inox) con movimiento a travez de palanca*
- *Bandeja inferior para reciduos construido en acero estructural*
- *Placa embolsadora en acero inox*
- *Boton de encendido y boton de apagado*
- *Patas con jebe*

>CARACTERÍSTICAS DE RENDIMIENTO

- 1 pan de molde de 13 x 13 cm por cada corte
- El corte al pan de molde lo puede hacer de forma lateral o a lo largo máximo 250 mm
- Velocidad de corte más rápida por tener un sistema arrastrador hasta 240 panes por hora.

>FUNCIONES DE CONTROL

- Control de encendido del motor es mediante un pulsador de marcha y parada
- Colocar el pan de molde de 13 x 13 y presionar con el arrastrador mediante su respectiva palanca
- Dar la presión adecuada a la palanca para que realice el corte sin dañar el producto
- Una vez que ha completado el corte recoge manualmente y llevar al embolsador

DIMENSIONES (mm)

Ancho	Alto	Largo	Peso
651	752	604	124 Kg

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rendimiento (panes/min)	4
Máxima dimensiones del molde	13 x 13 cm
Número de cuchilla	36
Altura máximo de corte	13 cm
Ancho de cada corte	12 mm
Cantidad de rebanadas	37
Potencia de motor (kW)	0.75
Tensión eléctrica (V)	220/380 V
Frecuencia	60 Hz
Fases (220 V)	Tifásico + T
Fases (380 V)	Tifásico + N + T