

Cortadora Horizontal BBS/BBS-B HS-300

Introducción

Cortadora Horizontal de productos de Panadería y Confitería por doble juego de sierras, ajustables en altura, juego de bandas de arrastre con regulación de velocidad.

Funcionalidad / ventajas

- La cortadora permite una perfección de corte inigualable y en diferentes consistencias.
- Se puede cortar total (modelo BBS-B), parcialmente y totalmente (modelo BBS) y en congelado (modelo BBS-DF con cuchilla en continuo).
- La cortadora se puede preparar para los catering con un separador de las 2 mitades y un transportador para montar los bocadillos.
- En el caso de productos muy deformados se monta una banda ondulada, que recoge las deformidades.
- Para tartas de bizcocho muy grande y para roscones de reyes, se fabrica el modelo BBS-300.

Características Técnicas

- BBS y BBS-B :Dimensiones: 1.280 x 430 x 550 mm.; para HS-300 : 1.680 x 580 x 550 mm.
- Corte piezas: BBS 100 mm. ; BBS-B y BBS-DF 140 mm ; HS-300 300 mm.
- Conexión: monofásica 220 V.
- Consumo: 0,25 Kw.

