



Cortador de pan profesional de acero inoxidable h44001

Cortador de baguette profesional con capacidad para uno o dos panes. Grosor de corte: de 13 a 90 mm. Potencia: 0,18 kW. Producto italiano.

Cortadora de pan profesional ideal para cortar barras de pan en rebanadas con un grosor ajustable de 13 a 90 mm. Construcción robusta en acero inoxidable adecuada para restaurantes, grandes colectividades, bruschetterías, hoteles y comedores. Cortadora de baguettes con cuchilla de corte extraíble adecuada para una o dos barras de pan de hasta 70 cm de largo.

Características técnicas:

- Estructura de acero inoxidable
- Capacidad de carga de barras para una o dos barras
- Cuchilla de corte extraíble
- Espesor de las rebanadas de 13 a 90 mm
- Tiempo de funcionamiento: 8300-16600 piezas
- Potencia instalada: 0,18 kW
- Longitud de la barra: máx. 70 cm
- Abertura del cargador: 100 x 134 mm
- Dimensiones: L.43 x D.54 x h.101 cm
- Peso: aprox. 30 kg
- Fabricado en Italia

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Producción horaria** 8300 - 16600 rebanadas
- **Potencia** 180 W

Cortador de pan profesional de acero inoxidable h44001

Cortador de pan profesional de acero inoxidable h44001

- : 1 anno
- : 8300-16600 fette
- : 180 W

