



Equipada con embolsador con turbina de aire para abrir las bolsas y facilitar la entrada de los panes ya cortados.

With a air turbine bag opener to make easy the gap bag and put into the sliced breads.

Équipée avec un empocheur avec turbine de l'air pour ouvrir les sacs et faciliter l'entrée des pains déjà coupés.

La Cortadora de Pan TPC + EBS es un modelo semi-industrial que permite rebanar toda clase de panes (Molde, Payés, Redondo, Barra, etc...) con alimentación de los mismos mediante cintas de acompañamiento inferior y superior, con lo que se obtiene un proceso automático y continuo de corte rápido, eficaz y perfecto.

La Cortadora TPC + EBS se fabrica en tres modelos diferentes, 43, 53 y 60, para así poder cortar panes de longitudes máximas respectivamente de 40, 50 y 60 cm. La velocidad de las cintas de alimentación es regulable mediante variador de frecuencia, para poder ajustarse a la producción deseada y a las características de los panes a rebanar.

La cinta superior de acompañamiento es regulable en altura mediante accionamiento eléctrico para poder ajustarse a panes de diferentes tamaños y para que el arrastre de los mismos sea óptimo. Equipada con motores independientes para las cuchillas y la cintas de alimentación.

Para mayor información contacte [Real Machinery Corp.](http://RealMachineryCorp.com) al +001 (786) 512-2452 o envíe un email a lidertrade@gmail.com