

## CORTADORAS / IBC SLICERS / IBC

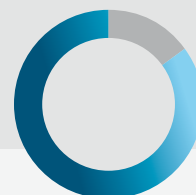


semi-automática



semi-automatic

— “ —  
*Sistema de  
seguridad  
integrado*  
— “ —



70%+  
PRODUCTIVIDAD  
PRODUCTIVITY

### CARACTERÍSTICAS

- Garantizan rendimiento y eficacia de corte con todo tipo de pan
- Máxima seguridad de uso de acuerdo a las exigentes normas de la C.E.
- Fáciles de limpiar con total seguridad, gracias al cajón recolector de migas con microswitch, que impide el arranque de la máquina si no se encuentra cerrado
- Perfecta integración en mobiliario por su estética versátil, colores personalizados, dimensiones reducidas y ergonomía. Muy silenciosa
- Los diferentes modelos, desde los de mesa hasta los industriales, junto a las opciones como el soplador para bolsas, el aceitador y las cuchillas teflonadas permiten obtener una alta productividad y los mejores resultados de corte; tanto con panes con costra dura, como con los más blandos y difíciles de cortar que incluyen centeno
- Modelos manuales, semi-automáticos con 2 velocidades de corte, completamente automáticos, con programación del número de los ciclos y fuerza de empuje de acuerdo con el tipo de pan. Anchura máxima de corte hasta 520mm con paso de 7 a 18mm y altura hasta 180mm. Fácil sustitución de cuchillas. Piezas en contacto con el pan de acero inox.

### CHARACTERISTICS

- Our slicers guarantee performance and efficiency in cutting for any sort of bread. In compliance with the latest European standards, this line provides state of the art safety
- It is easy and safe to clean due to its crumb tray box with microswitch which, as a precautionary measure, prevents the machine from starting if it has not been closed
- The pleasing aesthetic of the models, their personalised colours, small dimensions, noiselessness and ergonomics make them easy to integrate in shops or supermarket sales areas
- The different available models, from the bench type to the industrial type, together with options such as the bag-opening blower, oiler, and Teflon blades, provide high productivity and better cutting results, for either hard crust bread, or softer breads such as rye, which are more difficult to slice. Blades are easily replaced. The parts in contact with the bread are made of stainless steel

