

TAJADORA DE PAN BAKER

Una tajadora de pan es una máquina diseñada para cortar pan en rodajas uniformes y consistentes. La tajadora es eléctrica, consta de 28 cuchillas para permitir el corte uniforme del pan tipo molde. Las tajadora de pan se utilizan comúnmente en panaderías, tiendas de comestibles y industria alimentaria.



La diferencia de la Tajadora de pan BAKER

- Rebanadas uniformes (Mismo grosor y tamaño)
- Una mayor seguridad por sus sensores
- Una mayor producción del producto
- Fácil limpieza
- Menor desperdicio del producto



La tajadora de pan industrial es una máquina capaz de rebanar grandes cantidades de pan con gran precisión. La tajadora de pan es una herramienta indispensable para cualquier panadero que busque combinar la eficiencia y agilidad en su producción.

“Optimiza tu producción con nuestra tajadora de pan gracias a su diseño confiable y duradero y eficiente”



USOS COMUNES



Panaderías

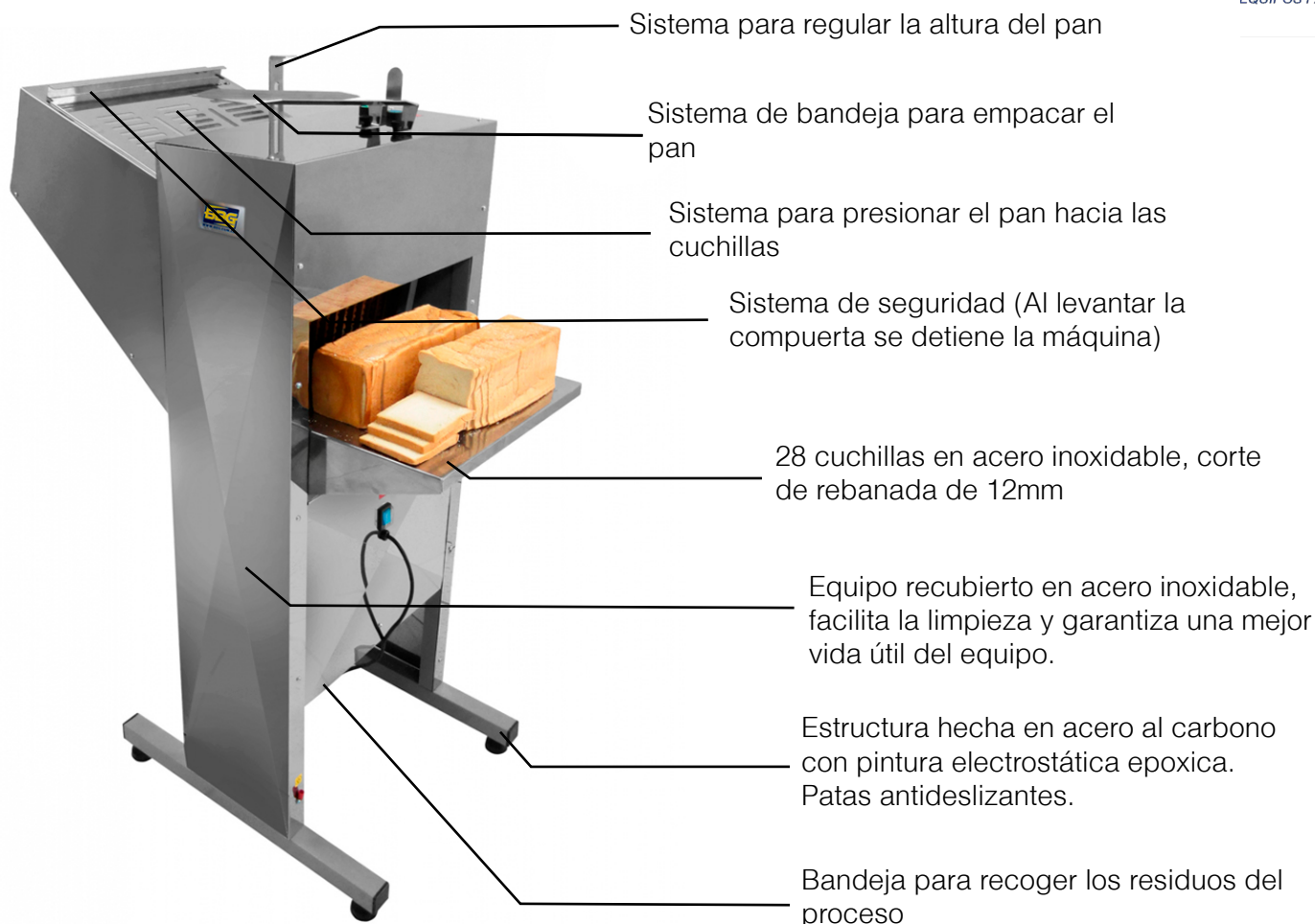


Restaurantes



Hoteles





Tajadora de pan BAKER

Dimensiones del equipo:

91,5x52x136,5cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	BAKER
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Espacio útil de trabajo	14x35cm
Numero de cuchillas	28 cuchillas en acero inoxidable
Espesor de la tajada	12mm
Consumo de energía	0,18kW/h
Voltaje	110V / 60Hz
Tiempo de trabajo	1 hora continua y 10 minutos de descanso
Peso	72kg
Dimensiones	91.5x52x136.5cm

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co