

REBANADORA MOD. 520



**Tecnología al Servicio
de la Panificación**

FABRICADO POR CORPORACIÓN MAQVEN 2002 C.A.
PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN
Zona Industrial Las Lomas - Calle Torbes
Galpones 22 y 23 Telf. 0276-344.37.22-34437.23
San Cristóbal - Estado Táchira

REBANADORA MOD. 520

Características

- Maquina de fabricación robusta, indispensable en panaderías, pastelerías, etc.
- Ahorro de espacio físico.
- Sencilla de operar.
- Fácil mantenimiento.
- Práctica y funcional.
- Alto rendimiento.
- Marcos con cuchillas de movimiento alternativo.
- Cuchillas de acero inoxidable.
- Corte de pan hasta 52 cms.
- Espesor de corte (rebanada) estándar de 12 mm.
- Opcional: espesor de corte de acuerdo a especificaciones del cliente.
- Arranque automático.
- Mesa de acero inoxidable.
- Higiénica.
- Fácil de cambiar las partes.

Features

- Strong building machine, indispensable in bakeries, pastry shops, Canned good factories.
- Space saving.
- Easy operation.
- Minimum maintenance.
- Practical and functional.
- High performance.
- Frames with alternative movement knives.
- Stainless steel knives.
- Bread cutting until 52 Cm.
- Cutting thickness (slices) 12 mm.
- Optional: cutting thickness according to customer specifications.
- Self-starter.
- Stainless steel table.
- Hygienic.
- Easy to change parts.

ESPECIFICACIONES (Specifications)

MODELO (MODEL)	CAPACIDAD (mm) (CAP. IN)	MOTOR (MOTOR)	CONSUMO DE ENERGÍA (ENERGY CONSUMPTION)	VOLTAJE (VOLTAGE)	PESO Kg (WEIGHT LB)	DIMENSIONES (mm) (DIMENSIONS)
520	515 (20.27)	0,75 Hp 1680 rpm 3-2,8Amp	4,678 Kw	220 V 60Hz 3 Fases	133 (292,6)	ANCHO= 687 PROF=763 ALTURA=1270

Nos reservamos el derecho a modificar diseños y medidas / Design and specifications are subject to change without notice.