



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA



REBANADORA CON EMPUJADOR

UR36PRO



La nueva rebanadora de pan UR36PRO de sobremesa es ideal para todo tipo de piezas de pan, ya sean de formatos de molde o hogazas. Es fácil de usar, fácil de mantener y extremadamente fiable, de modo que rentabilizará su inversión con gran rapidez.

Su sistema de empujador esta especialmente diseñado para desplazar las piezas de pan a las sierras de corte de forma precisa y segura. Además, cuenta con un cajón de almacenamiento de migas el cual contribuirá a la limpieza del lugar de trabajo.

PRODUCCIÓN MÁXIMA	200 PIEZAS/HORA
ESPEOR REBANADAS	12mm
DIMENSIONES MAX. PIEZAS DE PAN	360X150X150(H)mm
DIMENSIONES	705x685x760(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0.75kW
PESO	113kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService