

**Automatic Bread Slicer with Conveyor Belt**

**Trancheuse à Pain à Bande Automatique**

**Máquina Automática de Cortar Pan**

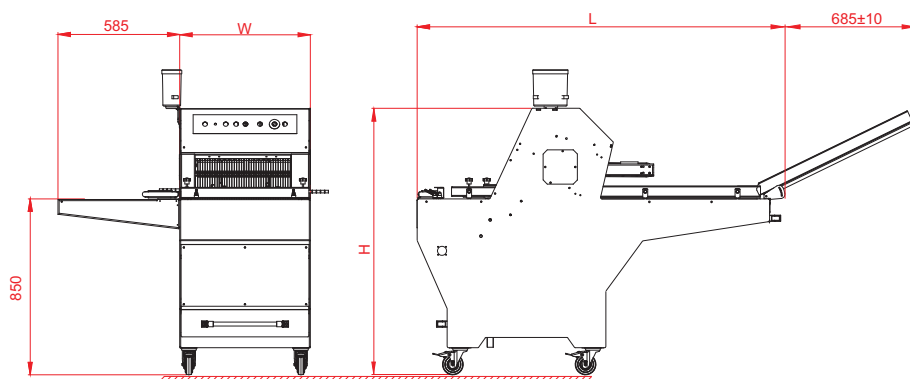


64





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMBS 1500
Capacity (max) Capacité (max) Capacidad (max)	pcs/h pièce/h PC / h	1500
Thickness of slice Epaisseur des Tranches Espesor de la rebanada	mm mm mm	11 - 20
Number of knife Nombre de Lame Número de cuchillo	pcs pièce PC	44 - 28
Max. bread length Longueur Maximale du Pain Max. longitud pan	mm mm mm	450
Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max) Altura de pan (min. - max)	mm mm mm	60 - 135
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	630
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1700
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1300
Electrical power Puissance Electrique La energía eléctrica (220V / 380V)	kW kW kW	1,21
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	360



Full automatic bread slicing machine. A perfectly designed machine for high scale bakeries, kitchens, restaurants, hotels, and military units. Wheels provide mobility to the machine. It does not deform the shape of the bread since there is not pressure and pushing effort. Tapes speeds and the distance between the tapes can automatically be adjusted depending on the shape, crust hardness and height of the bread. Speed control system. All surfaces which are in contact with the bread are made of food compatible materials. Works silent and without vibration.

**On request:**

1. One side pocket blowing system
2. Two side pocket blowing system
3. Food compatible blade oiling system for knives



Cette machine est mise en place pour satisfaire le tranchage et la mise en sachet des grands établissements. Les pains qui sont placés sur la bande se poussent l'un et l'autre, et donc il y a un tranchage incessant. Comme il n'y a pas de pression, le dessus et l'arrière du pain ne sont pas déformés. Grâce au réglage de vitesse de la bande, il est possible de faire un tranchage à la vitesse voulu. Selon la forme, la dureté et la hauteur du pain, il est possible de régler d'une façon automatique l'intervalle entre les deux bandes. Pour mettre sous sachet le pain tranchés, un appareil de soufflage avec ventilation pour sachet est mis en place sur la machine pour ouvrir le sachet. Grâce à cela il est possible de mettre facilement les pains tranchés dans les sachets qui sont ouverts. Toutes les parties qui sont en contact avec le pain, sont produites en matières appropriées à l'alimentation. Elle travaille silencieusement et sans vibration. Grâce à ses roues, il est possible de la porter au lieu désiré. Il y a un système de contrôle de vitesse. Les lames sont en acier inoxydable et sont produites de matières appropriées à l'alimentation. La machine est dotée des dispositifs de hautes sécurités.

**En option:**

1. Système de soufflage de sachet à sens unique
2. Système de soufflage de sachet à double sens
3. Système de graissage appropriées à l'alimentation des lames.



Máquina automática de cortar pan es completamente automática, es una máquina perfectamente diseñada para panaderías de alta escala, cocinas, restaurantes y Hotels Las ruedas militares le proporcionan movilidad a la máquina. No se deforma el pan, puesto que no hay presión ni el esfuerzo en el empuje. Las cintas de velocidades y la distancia entre las cintas de forma automática se pueden ajustar dependiendo de la forma, dureza corteza y la altura del pan. Todas las superficies que están en contacto con el pan estan fabricados de materiales compatibles de alimentos. Funciona silencioso y sin vibraciones.

**Bajo pedido:**

1. Un bolsillo lateral Sistema de soplado
2. Dos bolsillo lateral Sistema de soplado
3. Los alimentos para los cuchillos