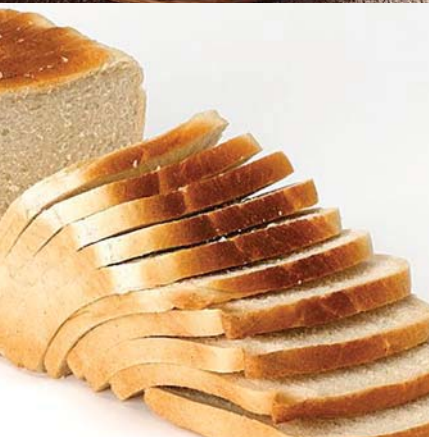


Bread Slicing Machine

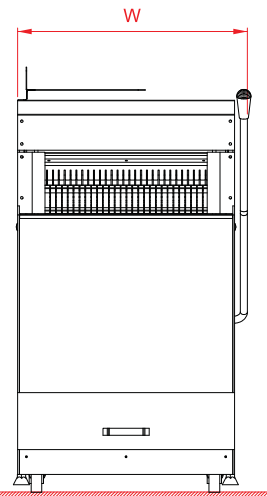
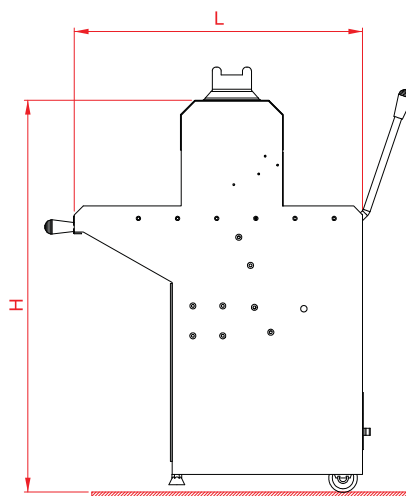
Trancheuse à Pain

Rebanadora de Pan





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMBS 500	PMBS 50M
Capacity (Max) Capacité (Max) Capacidad (Max)	pcs/h pièce/h PC / h	500	500
Thickness of slice Épaisseur Tranche Espesor de la rebanada	mm mm mm	11 - 16	11 - 20
Number of knife Nombre de Lame Número de cuchillo	pcs pièce PC	44 - 28	44 - 28
Max. bread length Longueur Maximale du Pain Max. longitud pan	mm mm mm	450	380
Bread height (min - max) Hauteur du pain (min - max) Altura de pan (min - max)	mm mm mm	50 - 160	50 - 150
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	680	675
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1200	830
Electrical power (220V / 380V) Puissance Electrique (220V / 380V) La energia eléctrica (220V / 380V)	kW kW kW	0,55	0,37
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	160	100



Provides quick and symmetric bread slicing for the companies which are bread consumption and production. Easy to use and slices the bread without flattening and breaking into pieces through the arrangement lever. Automatically stops at the end of the slicing. Surfaces in contact with the bread, during the slicing are made of stainless steel and are sanitary. It is easy to carry and has an elegant images. Power supply; 220-380 V. Harmonious with high bread. Works silent and without vibration. Body painted with electrostatic paint. The machine is equipped with high safety systems. Stainless steel knives. Standard PMBS 500 and tabletop PMBS 50M.



La Trancheuse à Pain permet le tranchage rapide et symétrique du pain aux établissements faisant la production et la consommation collective de pain. La trancheuse s'arrête automatiquement à la fin du tranchage. Son utilisation est simple. Grâce au levier de réglage, elle tranche les pains sans les écraser et les morceler. Les parties qui sont en contact avec le pain durant le tranchage sont produites en acier inoxydable et sont conformes à la santé humaine. Elle prend très peu de place. Possibilité d'ajustement selon la hauteur du pain. Possibilité de faire fonctionner 220 ou 380 V. Elle fonctionne silencieusement et sans vibration. Les lames sont produites de matières spéciales Cr-Ni. La machine est dotée d'un dispositif de haute sécurité. Il est facilement possible de la déplacer grâce aux roulettes. Standard PMBS 500 et sur table PMBS 50M.



La rebanadora de pan es rápido y simétrico para las empresas que se dedican a la producción de pan. Es fácil de usar y rebanar el pan sin aplanar y romper en pedazos a través de la palanca de arreglo. Para automáticamente al final del corte. Las superficies en contacto con el pan, durante el corte en lonchas están fabricados de acero inoxidable y son sanitarias. Es fácil de llevar. Fuente de alimentación; 220-380 V. Funciona silencioso y sin vibraciones. Cuerpo pintado con pintura electrostática. La máquina está equipada con sistemas de alta seguridad. El acero inoxidable 500 y knives. Standard PMBS 500 y mesa PMBS 50M.