

BELSLICE MÁQUINA A CORTAR

Resultado cortado perfecto

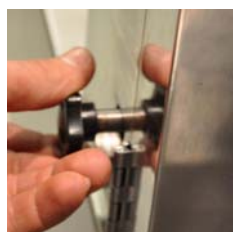
Si usted necesita una máquina para el corte horizontal perfecto de bizcocho, la Belslice es la mejor solución.

1. La Belslice cortadora está disponible en dos series:

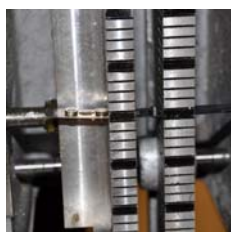
- Belslice cortadora;
- Belslice cortadora con cinta de presión (para bizcocho muy duro);

2. Características de diseño:

- cuchillas de cambio rápido, ajustable de altura (máximo 5 cuchillos, ajustable cada 5mm);



destornillar



insertar un cuchilla nueva

- velocidad ajustable de la cinta;
- bandeja de recogida;
- ruedas giratorias, ajustable de altura con frenos;
- Belslice cortadora con cinta de presión está equipado; cinta de presión con velocidad ajustable; regulación manual de altura; pulse el bizcocho abajo y se aseguró de las capas de corte perfecto;

3. Especificaciones técnicas

Capacidad	anchura máx. del producto 460 mm; longitud máx. del producto 650 mm; la altura máx. del producto 140 mm; espesor de corte 5-10-15-20-25-30 etc. mm (distancia entre cuchillos); la capa inferior es siempre de 10 mm (distancia entre la cuchilla inferior y la cinta transportadora); aproximadamente 20 bizcochos grande/min; aproximadamente 40 bizcochos pequeños/min (diam. máx. 220 mm);
Energía	15 A, 250 V, 0,45 kW
Material	Acero inoxidable

Belslice slicer

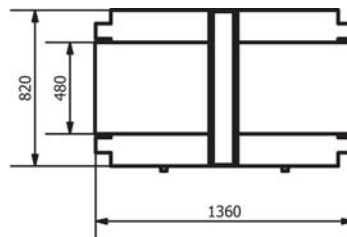
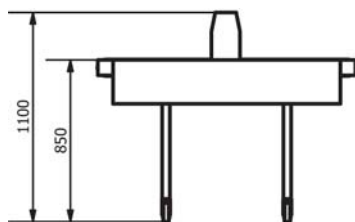


Belslice Press slicer

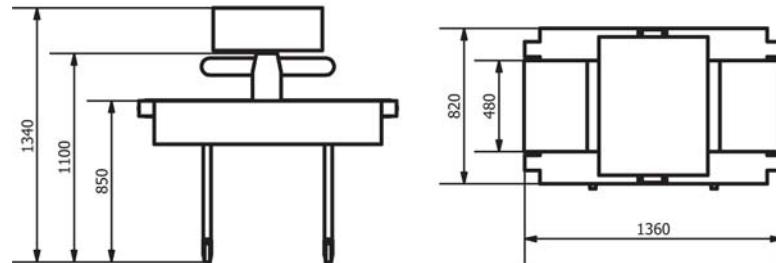


4. Dimensiones

Belslice cortadora



Belslice cortadora con cinta de presión



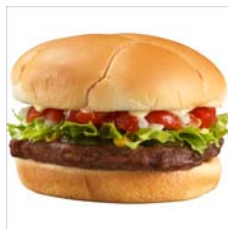
5. Las aplicaciones más comunes con opciones adicionales:

- corte horizontal de bizcocho rectangulares/cuadrados/rondas, etc. de 2 a 6 capas al mismo tiempo;
- con o sin piezas (pasas de uva, o piezas de fruta); usar Belslice cortador con cinta de presión en el caso de los productos con piezas;

a. Cortar (horizontal)



bizcocho



panes hamburguesa