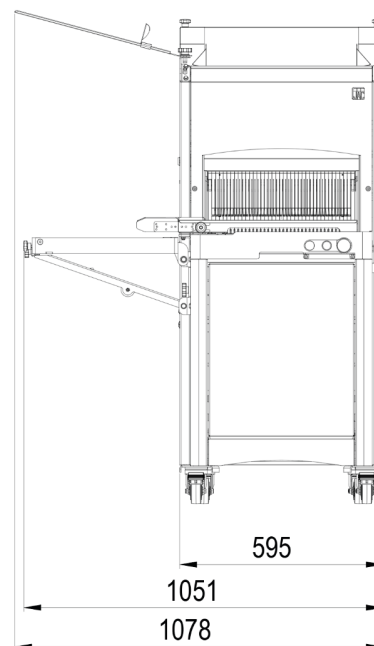
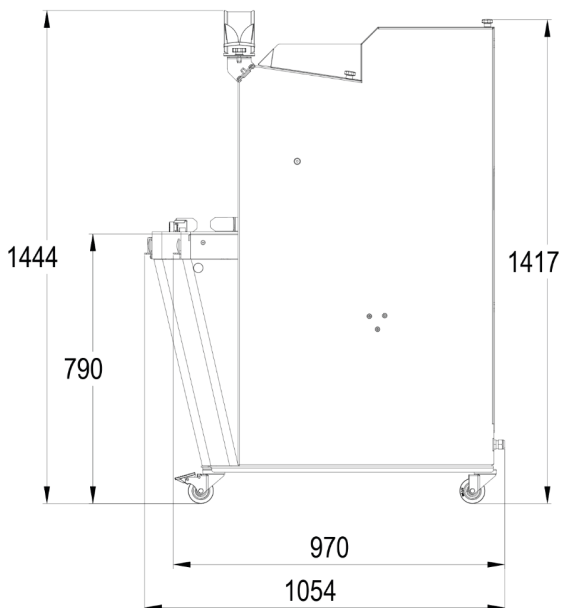


SWIFT

- ✓ Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC®: no requiere ajuste
- ✓ Corte de rebanadas en serie multiforma
- ✓ Ergonomía y productividad
- ✓ Ciclo de corte rápido
- ✓ Económico
- ✓ Polivalencia



CARACTERÍSTICAS

Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16
Potencia motor en kW	0,49
Peso neto en kg	165
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5
ISC ampliado con selector de modo	•

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grosor de la rebanada en mm	9,10,11,12,13,14,15,16,17,18
Altura del empujador	Extra baja (50 mm),Baja (80 mm),Alta (100 m)
Alimentación	230 V mono ,230 V trifásico ,400 V trifásico
Opciones (Suplemento)	Motor reforzado, Elevación de 4 cm, Contador diario, Cuchillas especiales, Dispositivo para cerrar bolsas con adhesivo

PUNTOS FUERTES



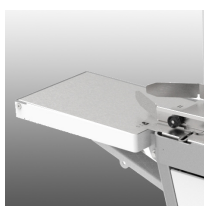
ISC® extendido con selector de modo

Control inteligente de corte (patente JAC): Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste. ISC® extendido con selector de modo: Dos modos automáticos adicionales, para adaptarse mejor a los requisitos extremos de panes muy frescos o altas velocidades.



Depósito para migas

Accesible abriendo la puerta frontal asistida por cilindros. Capacidad: 18l.



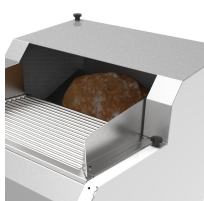
Soplador-embolsador abatible (opcional)

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.



Zona frontal de carga

La zona de carga está formada por rodillos sobre rodamientos de bolas para dirigir automáticamente los panes a la zona de movimiento de panes. Situada frente al operario, facilita enormemente la manipulación de los panes. No es necesario realizar ningún ajuste para distintos formatos de pan, la cortadora se adapta para que usted gane tiempo y ergonomía.



Zona segura de movimiento de panes.

La zona de movimiento hace la transición entre la tabla de carga y la tabla de corte. Cada vez que pasa un pan, la zona de movimiento gira para colocar el pan en la zona de corte. Esta zona es segura gracias a unas células que impiden el funcionamiento de la máquina si el operario introduce la mano o cualquier elemento en la máquina. Una barrera mecánica bloquea el paso de otros panes durante el movimiento.



Zona de recepción de los panes cortados.

La zona de recepción está situada a la altura perfecta para facilitar la manipulación de los panes cortados. Gracias a los orificios, las migas caen a la bandeja de recuperación de migas.