



Línea ESMIRNA

Cortadoras de Pan

DIRMAK
IMS
INDUSTRIAL MIXING SYSTEMS

**GARANTÍA
+1 AÑO
EXTRA**



IEK430T



IEK430S

Cortadora de Pan con Empujador

MODELO	LONGITUD MÁX. CORTE (mm)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	GROSOR CORTE (mm)	TIPO	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
IEK430T	430	140	15	Sobremesa	230	0,37	120	680x670x710	2.259
IEK430S	430	140	15	Mueble	230	0,37	140	782x724x1200	2.585
IEK500S	500	140	15	Mueble	230	0,37	150	800x900x1250	2.908

Características Técnicas

- Las rebanadoras de pan de la serie IEK son adecuadas para cocinas industriales, panaderías, supermercados y todo tipo de uso profesional para el corte de pan.
- Disponible en versión sobremesa y con mueble, así como 2 longitudes de corte máximo: 4430 y 500 mm.
- Grosor de corte de la rebanada de 15 mm. y altura máxima de corte del pan de 140 mm.
- Todas las piezas en contacto con alimentos son de acero inoxidable AISI-304.
- Funcionamiento silencioso y de alta eficiencia con gran variedad de tipos de pan.
- Equipadas con palanca empujadora de pan.
- Sistema de corte de dobles bastidores de cuchillas con movimiento axial alternativo.
- Cuerpo pintado al horno con pintura electrostática resistente a la corrosión.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Máquina general con protección contra el agua IP 32.
- Diseñadas para cumplir con las directivas de seguridad de la UE y cuentan con la aprobación total de la CE.