

brevetti



E gasparin



TAGLIERINA SEMIAUTOMATICA PER PANE



HALBAUTOMATISCHE AUFSCHNITTEMASCHINE FÜR BROT



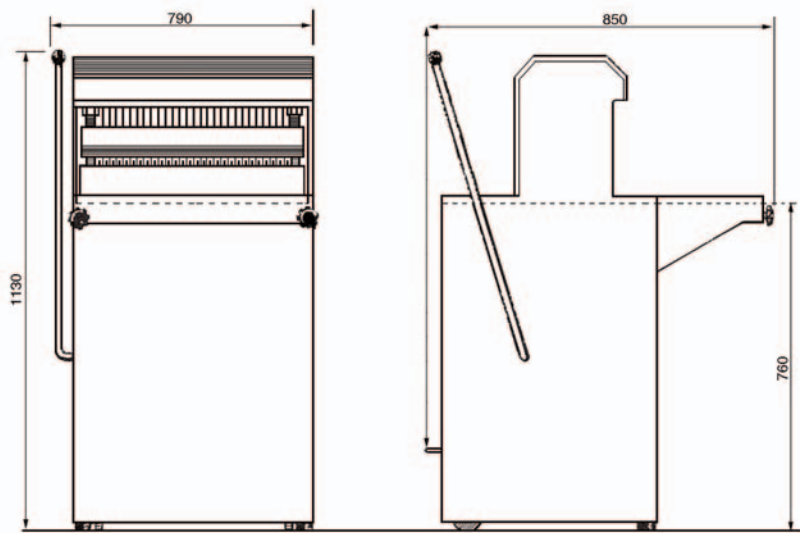
COUPEUSE SEMIAUTOMATIQUE POUR PAIN



SEMI-AUTOMATIC SLICER FOR BREAD



Mod. 150



● Mod. 150

brevetti
E gasparin



Mod. 150 TAGLIERINA SEMIAUTOMATICA PER PANE

Completa di basamento su ruote e piedini di fermo regolabili.
 Piano di caricamento maggiorato.
 Doppi telai di lame per taglio multiplo - moto delle lame assiale alternativo - ripiani in acciaio inox 18/8 - cassetto per le briciole - motore protetto dalla polvere.
 Avanzamento e caricamento semiautomatico.
 Motore trifase 220/380 V.



Mod. 150 HALBAUTOMATISCHE AUFSCHNITTMASCHINE FÜR BROT

Komplett mit Untergestell auf Rädern und einstellbaren Befestigungsfüssen und überdimensionierte Verladungsplatte.
 Doppelte Klingengestelle für Vielfachschnitt - axial - alternierende Bewegung der Klinge - 18/8 Inox Stahlabsätze - Schublade für die Krumen - straubgeschützter Motor.
 Halbautomatischer Vorschub und Beladung.
 Drehstrommotor 220/380 V.



Mod. 150 COUPEUSE SEMIAUTOMATIQUE POUR PAIN

Munie de base montée sur des roues et avec des pieds d'arrêt réglables.
 Plan de chargement plus grand.
 Doubles châssis de lames pour la coupe multiple - mouvement axial alternatif des lames - plateaux en acier inox 18/8 - tiroir pour le miettes venant de la coupe - moteur protégé de la poussière.
 Avancement et chargement semiauto-



Mod. 150 SEMIAUTOMATIC SLICER FOR BREAD

Equipped with base on wheels and adjustable stop supports. Enlarged feeding surface.
 Double blades frames for multiple cutting - alternative - axial movement. Platforms in inox steel 18/8 - drawer for crumbs. Dust protection motor. Semiautomatic feeding and loading.

matique. Moteur triphasé 220/380 V.

MOD.	Passaggio utile lunghezza filone	Passaggio utile altezza filone	Passo lame di serie	Produzione oraria dei filoni tagliati	Potenza motore	Peso della macchina
	Lauf nutzbar Brotlaib Länge	Lauf nutzbar brotlaib Länge	Serienscheibendicke	Stundenproduktion der geschnitten Brotlaib	Motorleistung	Gewicht der Maschine
	Passage utile longueur du pain	Passage utile hauteur du pain	Epaisseur des tranches de série	Cadence horaire des pains coupés	Puissance de moteur	Poids de la machine
	Passage for loaf length	Passage for loaf height	Mass produced blades pitch	Production/h of cut loaves	Motor power	Weight of the machine
150	mm	mm	mm	N	HP	Kg
	500	100/150	9,5 - 10,5 - 12,5	100	1,5	183

La produzione di taglio é vincolata dalle caratteristiche del prodotto al momento del taglio.

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la Ditta Gasparin si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme. Gasparin, qui réserve son droit de modifier la production sans préavis.
 Die Berechnungen und technische Angaben sind indikativ, und die Firma Gasparin verhältet sich Aenderungen in jeder Zeit und ohne Voranzeige zu brigen.
 The specifications and the technical datas are informative and they are not obliging. The Gasparin firm, reserves the right of altering them at any time and without notice.