

brevetti

 **E gasparin**



TAGLIERINA AUTOMATICA MECCANICA AD 1 OPP. 2 TESTE DI TAGLIO
ALIMENTAZIONE A NASTRO PER TAGLIO PANINI PARZIALE



MECANISCHE AUTOMATISCHE AUFSCHNITTMASCHINE ZU 1 ODER 2 SCHNEIDEKOEPFEN
BANDZUFÜHRUNG FÜR DAS TEILWEISE BRÖTCHENSCHNITT



COUPEUSE AUTOMATIQUE MECANIQUE A 1 OR 2 TÊTES DE COUPE
ALIMENTATION À RUBAN POUR LA COUPE PARTIELLE DES PETITS PAINS



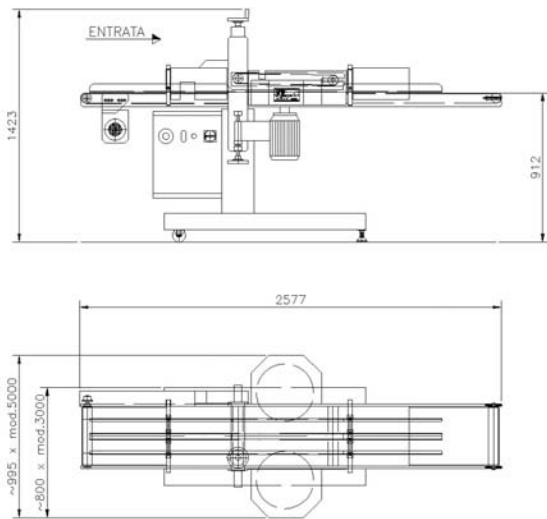
AUTOMATIC MECHANICAL SLICER MACHINE WITH 1 OR 2 CUT HEADS
BAND FEED FOR THE PARTIAL CUT OF THE ROLLS



РЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА



Mod. 3000/5000



brevetti
E gasparin

Mod. 3000
5000



Mod. 3000
Taglierina automatica meccanica a 1 testa di taglio con caricamento a nastro per taglio panini parziali.

La testa, con motore e disco in acciaio inox e profilo di taglio a sagomatura speciale adatto anche per panini soffici, è regolabile a piacere nella sua distanza dal nastro, per cui il taglio può avvenire sul panino ad altezze variabili da 12 mm a 40 mm. La spondina appoggio-panino in "anticorodal", è pure regolabile per cui il taglio sul panino può essere parziale, più o meno profondo. Lo spostamento del panino sul percorso di taglio, oltre ad essere ottenuto con il nastro inferiore di caricamento, è accompagnato anche da un secondo nastro che guida superiormente il prodotto e ne assicura una presa stabile. Il nastro superiore è regolabile in altezza per adattarsi a vari tipi di panini o simili. Nastro di caricamento e nastro superiore sono in materiale adatto al contatto con prodotti alimentari. L'incastellatura, in robusta lamiera d'acciaio saldata, sostiene il piano di lavoro stabile, senza vibrazioni. Comandi elettrici secondo norme di sicurezza su comoda cassetta elettrica.

Mod. 5000

In questo modello l'operazione di taglio avviene contemporaneamente su 2 corsie di lavoro con 2 sponde di accompagnamento, 2 teste motore con disco di taglio e 1 nastro superiore d'accompagnamento. Le regolazioni dei gruppi di lavoro sono autonome, per cui le 2 corsie possono essere alimentate con prodotti diversi, ma della stessa altezza.



Mod. 3000
Mechanische automatische Aufschnittmaschine zu 1 Schneidekopf mit Bandzuführung für das teilweise Schnitt von Brötchen.

Der Schneidekopf, komplett mit Motor und Scheibe aus Inox-Stahl und einem speziellen Schneideprofil, das auch für weiche Brötchen geeignet ist, kann nach Belieben in der Entfernung vom Zuführungsband eingestellt werden; das Brötchen kann damit auf einer Höhe von 12 mm bis zu 40 mm geschnitten werden. Die Brötchen-Stützfläche, in "anticorodal", ist auch einstellbar, und das Brötchen kann damit teilweise und mehr oder weniger tief geschnitten werden. Der Vorschub des Brötchens auf dem Schnittweg findet mittels dem Untervorschubband und ein zweites Oberband statt. Das Oberband begleitet das Brötchen und es ist in der Höhe einstellbar, damit für verschiedene Brötchenarten und Dergleichen geeignet ist. Vorschubband und Oberband sind aus Material gebaut, das zur Berührung mit Nahrungsmittel geeignet ist. Das Unrüttelgestell ist aus geschweißtem solidem Stahlblech gebaut. Elektrische Steuerungen sind nach Sicherheitsnormen auf bequemen Elektrokasten angebracht.

Mod. 5000

In dieser Ausführung findet das Schnitt auf 2 Zuführungsbandern gleichzeitig statt. Die Maschine ist mit 2 Stützflächen, 2 Motorköpfen mit Schnittscheibe und 1 Begleitoberband ausgerüstet. Da die Regelung der Arbeitsgruppen selbständig ist, können auf den beiden Zuführungsbandern verschiedene Produkte, gleich hoch, gearbeitet werden.



Mod. 3000
Coupeuse automatique mécanique à une tête de coupe avec chargement à ruban pour la coupe partielle de des petits pains.

La tête, avec moteur et plateau en acier inox et profil de coupe au troussage spécial, adapté aussi pour des petits pains légers, est réglable à plaisir dans sa distance du ruban, et pour cela la coupe peut se passer dans les petit pain à diverses hauteurs de 12 mm. jusqu'à 40 mm. Le dossier appuie-petit pain, est en "anticorodal" et il est aussi réglable d'un façon telle que la coupe, sur le petit pain, peut être partielle avec diverse profondeur. Le déplacement du petit pain sur le parcours de coupe, n'est pas seulement gagné par le ruban inférieure de chargement, mais il est aussi conduit par un seconde ruban qu'accompagne, dans la côté supérieure, le produit en assurant une prise solide. Le ruban supérieure est réglable en hauteur pour se mouler à divers types de petits pains et semblables. Ruban de chargement et ruban supérieur sont en matériel adapté au contact avec des produits alimentaires. Le charpente, en solide tôle d'acier saudée, soutient le plan de travail en évitant des vibrations. Commandes électriques selon les règles de sécurité sur une pratique boit électrique.

Mod. 5000

Dans ce modèle l'opération de coupe se passe dans le même temps sur deux coursiés de travail, avec 2 dossiers de guide, 2 têtes moteur avec plateau de coupe et 1 ruban supérieur de guide. Les réglages des groups de travail sont indépendants. Grace à cela, les 2 coursiés peuvent être chargées avec des produit devers, mais ayants la même hauteur.



Mod. 3000
Automatic mechanical slicer machine of one head of cut, with loading for the partial cut of the roll.

The head, with inox steel motor and plate and special cut moulding, suitable also for soft rolls is adjustable at will as regards its distance from the belt, so that you can cut the roll in different heights, going from the 12 mm until the 40 mm. «Anticorodal» supporting roll guide, which is also adjustable so to allow a partial cut, deep at will. The moving of the roll, during the cut phase, is not only obtained by the inferior loading band, but it is also driven by a second one band carring upside the product and assuring a strong grasp. The superior band is hightwise adjustable to mould itself to the different kinds of rolls and similar. The loading band and the superior belt are built with hygienic materials suitable to the contact with food products. The frame, built with welded strong steel sheet, supports the working surface very firmly avoiding the vibrations. Electrical controls according to the safety regulations on handy electrical box.

Mod. 5000

On this model the cut phase takes place at the same time on two different work shutes, with 2 guides, 2 motor heads with cut plate and 1 superior driving belt. The regulations of the work groups are independent so that the 2 shufes can be feeded with different products, but having the same height.



МЕХАНИЧЕСКАЯ ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА - АВТОМАТ С 1 ИЛИ 2 РЕЖУЩИМИ ГОЛОВКАМИ И ЛЕНТОЧНЫМ ПИТАНИЕМ ДЛЯ ЧАСТИЧНОЙ РЕЗКИ БУЛОЧЕК

Mod. 3000

Механическая хлеборезающая машина - автомат с 1 режущей головкой и ленточным питанием для частичной резки булочек.

Головка оборудована двигателем, диском из нержавеющей стали и режущим профилем специальной формы, подходящим также и для мягких булочек. Ее расстояние от ленты свободно регулируется, поэтому резка булочки может выполняться на высоте от 12 до 40 мм. Регулируется также и опорный борт для булочки из сплава anticorodal, поэтому можно выполнять частичную резку булочки разной глубины. Движение булочки по маршруту резки осуществляется не только нижней загрузочной лентой, но и сопровождается также второй лентой, направляющей булочку сверху и надежно удерживающей ее. Верхнюю ленту можно регулировать по высоте в соответствии с размерами разных хлебобулочных изделий. Загрузочная и верхняя лента выполнены из материала для пищевых продуктов. Станина из прочного, сваренного стального листа надежно поддерживает рабочий стол, не допуская виброизноса. Электрические органы управления расположены на удобном электрическом пульте в соответствии со стандартами безопасности.

Mod. 5000

На этой модели резка выполняется одновременно на 2 рабочих линиях с 2 направляющими бортами, 2 головками с двигателем и режущим диском и 1 верхней удерживающей лентой. Рабочие узлы регулируются по отдельности, поэтому, на 2 линии можно подавать разные изделия, но одинаковой высотой.

MOD. МОД.	Passaggio utile altezza panino Lauf nutzbar Brötchen Höhe Passage utile hauteur du pain Useful pitch of the roll height Полезный проход булочки по высоте	Passaggio utile larghezza panino Lauf nutzbar Brötchen Breite Passage utile largeur du petit pain Useful pitch of the roll width Полезный проход булочки по ширине	Altezza del taglio Schnitthöhe Hauteur de la coupe Cut height Высота резки	Produzione oraria panini tagliati Studen Produktion der geschnitten Brötchen Production horaire des pains coupés Production/h of the cut rolls Производительность, нарезанные булочки в час	Potenza motore disco di taglio Motorleistung Schnittscheibe Puissance moteur plateau de coupe Motor power of the cutting plate Мощность двигателя режущего диска	Potenza motoriduttore Leistung von Bandtriebe-motor Puissance motoreducteur Gear motor power Мощность мотороредуктора	Diametro dischi di taglio Schnittscheibe Durchmesser Diamètre plateaux de coupe Cutting plates diameter Диаметр режущих дисков	Peso della macchina Gewicht der Maschine Poids de la machine Weight of the machine Вес машины
3000	max mm/макс MM	max mm/макс MM	mm/MM	N/H	HP/лс	HP/лс	Ø mm/мм	Kg./кг
5000	80	80/120	12 ÷ 40	2800/3500	2	0,5	300	260
	80	80/120	12 ÷ 40	5500/7000	* 2 + 2	0,5	300	305

* Motore trifase, su richiesta monofase - Dreiphasenstrommotor, auf Verlangen Einphasenstrommotor - Moteur triphasé, sur demande uniphasé - Three-phase motor on request singlephase - Трехфазный двигатель, по заказу - однофазный

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 sont droit de modifier la production sans préavis. Die Bereichmenden 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. Характеристики и технические данные являются ориентировочными и необязывающими. Компания Gasparin оставляет за собой право вносить в них изменения в любой момент и без предупреждения.

Brevetti Gasparin s.r.l. - 36035 MARANO VICENTINO (VI) - ITALY Via 1° Maggio, 19 (Z.I.) Tel. +39.0445.560065 - Fax +39.0445.622484

web: www.gasparin.it - E-mail: info@gasparin.it