

brevetti



**E gasparin**



TAGLIERINA A DOPPIA LAMA



DOPPELMESSERCHNEIDER



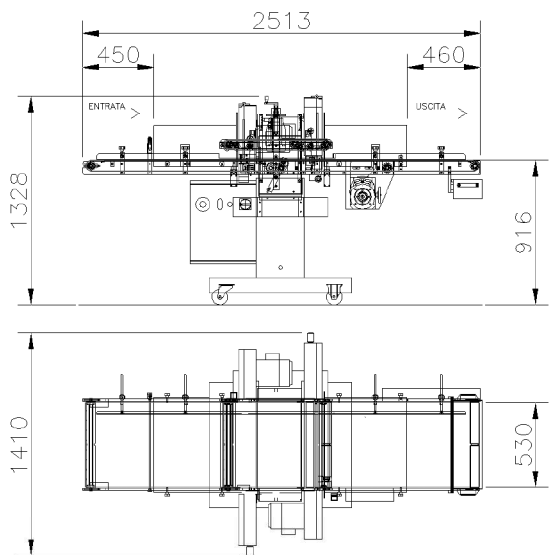
COUPEUSE A DOUBLE LAME



DOUBLE BLADE SLICER



Mod. 115/2



Per prodotti con altezze diverse da quelle indicate, consultare l'ufficio tecnico.

Bei Produkten mit anderen als den angegebenen Höhen bitten wir Sie, bei unserem technischen Büro nachzufragen.

Pour produits avec différentes hauteurs de celles indiquées, consulter notre bureau technique.

For products with different heights from those indicated, please, contact our technical office.

 **Mod. 115/2**

**brevetti**  
  
**E gasparin**



**Mod. 115/2**  
**Taglierina a doppia lama.**

Taglierina orizzontale adatta al taglio di pan di Spagna. Testata di taglio composta da due lame continue distinte con altezza di taglio regolabile e indipendente.

Nastro trasportatore inferiore con velocità di taglio regolabile.

Rullini folli superiori per il mantenimento del prodotto nel momento del taglio.

Struttura portante in acciaio verniciato. Volt 380, 50 Hz, 3 fasi.

**Mod. 115/2P**  
**Opzionale su richiesta:**

Adatta al taglio di panini con nastro trasportatore superiore al posto dei rullini folli superiori.



**Mod. 115/2**  
**Schneldemaschine mit Doppelschneldemesser.**

Modell 115/2 Horizontale Schneidemaschine zum Schneiden von Tortenböden.

Schneidekopf bestehend aus zwei verschiedenen, kontinuierlich schneidenden Messer, Schnitthöhe individuell einstellbar. Unteres Förderband mit regulierbarer Schnittgeschwindigkeit. Obere Andrückwalzen zum Stabilisieren des Produktes während des Schneidvorganges. Gestell aus lackiertem Stahl. 380 V, 50 Hz, 3 Phasen.

**Mod. 115/2P**  
**Auf Antrag:**  
Schneider für Brötchen mit oberem Band anstatt als Andrückwalzen.



**Mod. 115/2**  
**Coupeuse a double lame.**

Mod. 115/2 coupeuse horizontale adapte a la coupe de pain de gene. Tete de coupe constituee par deux lames continues individuelles avec hauteur de coupe réglable et independante.

Tapis transporteur inferieur avec vitesse de coupe réglable.

Rouleaux fous superieurs pour maintenance du produit au moment de la coupe.

Structure portante en acier peint. Volt 380, 50 Hz, 3 phases.

**Mod. 115/2P**  
**Optional sur demande:**  
Adapte a la coupe de petit pains, avec tapis superieur a la place des rouleaux.



**Mod. 115/2**  
**Double blade slicer.**

Mod. 115/2 horizontal slicer suitable to cut spongecake.

Head-cutting composed by two distinctly continuous blades, with height of cutting adjustable and independent.

Lower conveyor belt with adjustable cut speed.

Upper idle rollers for the constant pressure on the products during the cutting phase.

Holder frame in painted steel. Volt 380, 50 Hz, 3 Phases.

**Mod. 115/2P**  
**Optional on request:**  
Suitable to slice buns with upper belt instead than rolls.

MOD.	Larghezza prodotto	Altezza prodotto	Altezza di taglio	Velocità rotazione lama	Velocità avanzamento prodotto	Potenza installata	Peso della macchina
	Länge der Produkten	Höhe der Produkten	Schnitthöhe	Rotiergeschwindigkeit des Messers	Vorschubgeschwindigkeit des Produktes	Elektrische Leistung	Gewicht der Maschine
	Longeur du produit	Hauteur du produit	Hauteur de coupe	Vitesse de rotation lame	Vitesse avancement produits	Puissance installée	Poids de la machine
	Length of the product	Height of the product	Height cutting	Blade rotating speed	Product advancing speed	Installation power	Weight of the Machine
115/2	mm	mm	mm	giri/1'	m/1'	Kw	Kg
	Max 500	Max 60	10 ÷ 50	750	4,38 ÷ 19,25	2,5	405

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 s'entendre en jeder Zeit und ohne Voranzeige zu bringen.

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.