

brevetti



gasparin



TAGLIERINA



BROTSCHEIDEMASCHINE



COUPEUSE



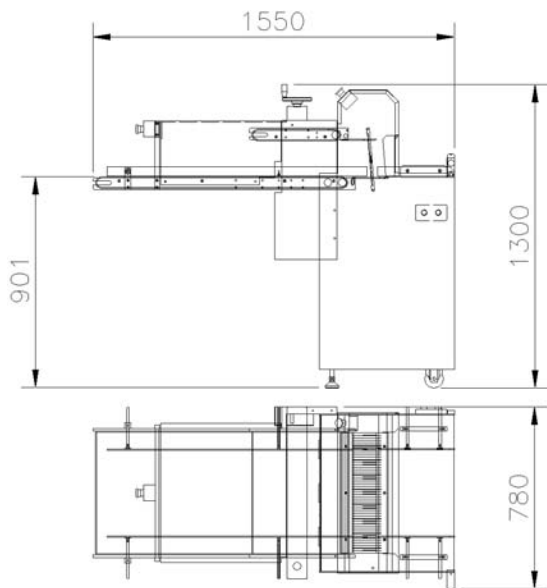
SLICER MACHINE



РЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА



Mod. 150-N



brevetti
gasparin

Mod. 150-N



**Mod. 150 N
TAGLIERINA
AUTOMATICA PER PANE**

Completa di basamento su ruote e piedini di fermo regolabili.
 Nastro per trasporto prodotto.
 Doppi telai di lame per taglio multiplo - moto delle lame assiale alternativo - ripiani in acciaio inox - cassetto per le briciole - motore protetto dalla polvere.
 Avanzamento automatico.
 Motore trifase 220/380 V.



**Mod. 150 N
AUFSCNITTMASCHINE
AUTOMATISCH FÜR BROT**

Komplett mit Untergestell auf Rädern und einstellbaren Befestigungsfüssen.
 Bänder um Produkten transportieren.
 Dopplette Klingengestelle für Vielschnitt - axial - alternierende Bewegung der Klinge - Inox Stahlabsätze - Schublade für die Krumen - straubgeschützter Motor.
 Automatischer Vorschub.
 Drehstrommotor 220/380 V.



**Mod. 150 N
COUPEUSE
AUTOMATIQUE POUR PAIN**

Munie de base montée sur des roues et avec des pieds d'arrêt réglables.
 Bande de transport de produit.
 Doubles châssis de lames pour la coupe multiple - mouvement axial alternatif des lames - plateaux en acier inox - tiroir pour le miettes venant de la coupe - moteur protégé de la poussière.
 Avancement automatique.
 Moteur triphasé 220/380 V.



**Mod. 150 N
BENCH SLICER FOR BREAD**

Equipped with base on wheels and adjustable stop supports.
 Conveyor belt to transport the product.
 Double blades frames for multiple cutting - alternative - axial movement.
 Platforms in inox steel - drawer for crumbs.
 Dust protection motor. Automatic feeding.
 Motor triphase 220/380.



**Мод. 150 N
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ
ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ
МАШИНА**

В комплекте с основанием на колесиках и регулируемыми стопорными ножками.
 Лента перемещения продукта.
 Двойные рамы режущих полотен для многократной резки - осевое возвратно-поступательное движение режущих полотен - полки из нержавеющей стали - ящик для сбора крошек - пылезащитный двигатель.
 Автоматическая подача.
 Трехфазный двигатель 220/380 В.

MOD. МОД.	Passaggio utile lunghezza filone Lauf nutzbar Brotlaib Länge Passage utile longueur du pain Passage for loaf length Полезный проход батона по длине	Passaggio utile altezza filone Lauf nutzbar brotlaib Länge Passage utile hauteur du pain Passage for loaf height Полезный проход батона по высоте	Passo lame di serie Serienscheibendicke Epaisseur des tranches de série Mass produced blades pitch Серийное расстояние между режущими полотнами	Produzione oraria dei filoni tagliati Stundenproduktion der geschnitten Brotlaib Cadence Horarie des pain coupés Production/h of cut loaves Производительность, нарезанные батоны в час	Potenza motore Motorleistung Puissance de moteur Motor power Мощность двигателя	Peso della macchina Gewicht der Maschine Poids de la machine Weight of the machine Вес машины
150 N	mm/mm	mm/mm	mm/mm	N/H	HP/лс	Kg/кг
	500	100/130	9,5 - 10,5 - 12,5	300/400	1,5	230

La produzione di taglio é vincolata dalle caratteristiche del prodotto al momento del taglio.
 Производительность резки зависит от характеристик продукта в момент нарезки.

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 Bereichsmenden 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