brevetti

è gasparin

Modello 1500

TAGLIERINA A LAME CONTINUE

CONTINUOUS BLADE BREAD SLICER

TRANCHEUSE À LAMES CONTINUES

BROTSCHNEIDEMASCHINE MIT ENDLOSMESSERN

CORTADORA DE CUCHILLAS CONTINUAS

ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА С НЕПРЕРЫВНЫМИ НОЖАМИ

www.gasparin.it

Modello 1500

Cutting

Taglierina A Lame Continue - Continuous Blade Bread Slicer - Trancheuse À Lames Continues - Brotschneidemaschine Mit Endlosmessern - Cortadora De Cuchillas Continuas - Хлеборезательная машина с непрерывными ножами

I

- Atta al taglio di pane in cassetta ad alta velocità.
- Struttura in acciaio verniciato.
- Testata di taglio a lame continue montate su rulli rettificati e bilanciati per una perfetta aderenza.
- Passo lame a scelta.
- Nastro entrata con spondine di guida registrabili, velocità di avanzamento regolabile tramite un inverter.
- Nastrino trasportatore superiore atto a spingere il pane verso le lame.
- Altezza passaggio filoni regolabile tramite un volantino.
- Centralina elettrica con comandi centralizzati, emergenze elettriche secondo la normativa vigente.
- Nastro entrata da 350 mm.

E

- Painted steel structure.
- Continuous blade cutting head mounted on rollers ground and balanced for perfect adherence.
- Blade pitch on request.
- Inlet conveyor belt with adjustable guide panels, feed speed adjustable by inverter.
- Upper conveyor belt suitable to push the bread towards the blades.
- Loaf passage height adjustable by handwheel.
- Electric control unit with centralized controls, electrical emergency devices in compliance with the regulations in force.
- Inlet conveyor belt with 350 mm length.

F

- Structure en acier verni.
- Tête de coupe à lames continues montées sur rouleaux rectifiés et équilibrés pour une adhérence parfaite.
- Pas des lames au choixa.
- Tapis d'entrée avec guides latéraux ajustables et vitesse d'avancement réglable par inverseur.
- Bande transporteuse supérieure poussant le pain vers les lames.
- Hauteur de passage des baguettes réglable à l'aide d'un volant.
- Centrale électrique avec commandes centralisées et dispositifs électriques d'urgence conformes aux normes en vigueur.
- Tapis d'entree de 350 mm.

D

- Lackierte Stahlkonstruktion.
- Schneidkopf mit Endlosmessern, die zwecks optimaler Anhaftung auf geschliffenen und ausbalancierten Walzen montiert sind.
- Messerabstand nach Wahl.
- Passo lame a scelta.
- Zufuhrband mit einstellbaren, seitlichen Führungen, Vorschubgeschwindigkeit über Inverter einstellbar.
- Oberer Bandförderer drückt das Brot gegen die Messer.
- Höhe Brotlaibdurchlauf am Handrad einstellbar.
- Elektrische Zentrale mit Zentralsteuerung, Notaus-Vorrichtungen nach geltender Vorschrift.
- Zufuhrband 350 mm lang.

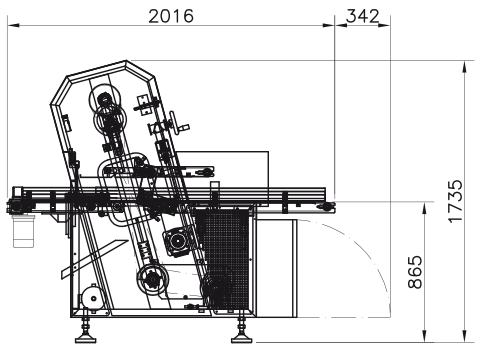
S

- Estructura de acero barnizado.
- Cabezal de corte de cuchillas continuas montadas en rodillos rectificados y equilibrados para una adherencia perfecta.
- Distancia entre cuchilla contra pedido.
- Cinta de entrada con bordes de guía ajustables, velocidad de avance regulable por inverter.
- Transportador de cinta superior que empuja el pan hacia las cuchillas.
- Altura de paso barras regulable mediante rueda de mano.
- Centralita eléctrica con mandos centralizados, emergencias eléctricas conformes con la normativa en vigor.
- Cinta de entrada de 350 mm.

R

- Предназначена для высокоскоростной нарезки буханочного хлеба
- Каркас из окрашенной стали.
- Непрерывные ножи режущей головки установлены на выпрямленных и сбалансированных роликах для обеспечения отличного прилегания.
- Регулируемое расстояние между ножами.
- Входной транспортер имеет регулируемые направляющие боковины, скорость подачи регулируется при помощи инвертора.
- Верхний ленточный транспортер прижимает хлеб к ножам.
- Высота прохода батонов регулируется при помощи маховика.
- Электрический пульт с централизованными органами управления, электрические органы аварийной остановки соответствуют действующим нормативам.
- Входной транспортер длиной 350 мм.

LARGHEZZA MAX PANE - MAX BREITE DES BROTS MAX LARGEUR DU PAIN - MAX BREAD WIDHT MAX ANCHE DE PAN - МАКС. ШИРИНА ХЛЕБА	350 mm - 400 a richiesta 350 mm - 400 on request
ALTEZZA MAX PANE - MAX HOHE DES BROTS MAX HAUTEUR DU PAIN - MAX BREAD HEIGHT MAX ANCHE DE PAN - МАКС. ВЫСОТА ХЛЕБА	130 mm - 150 a richiesta 130 mm 150 on request
PASSO LAME - SCHEIBENDICKE EIPASSEUR DES LAMES - BLADES PITCH ESPESOR DE CORTE - РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ НОЖАМИ	A richiesta non inferiore a passo 8,5 mm - On request but no less than 8.5 mm pitch
PRODUZIONE - PRODUKTION - PRODUCTION PRODUCTION - PRODUCCION ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	da 16 a 40 pz/1' a seconda del tipo di prodotto - From 16 to 40 pcs/min. depending on type of product
VOLTAGGIO - SPANNUNG - VOLTAGE VOLTAGE - VOLTAJE - НАПРЯЖЕНИЕ	380 V 50 Hz 3 Fasi 380 V 50 Hz 3 phases
POTENZA - STÄRKE - PUISSANCE POWER - POTENCI - МОЩНОСТЬ	6 Kw
VELOCITÀ NASTRI - BANDESGESCHWIDIGKEIT VITESSE DE BANDE - BELTS SPEED - VELOCIDAD DE CINTAS - СКОРОСТЬ ТРАНСПОРТЕРОВ	da 0,7 a 2,7 m/1' From 0,7 to 2,7 m/min



La produzione è vincolata dalle caratteristiche del prodotto al momento del taglio. The production depends on the characteristics of the product at the moment of cutting.

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.
All technical features and data are purely indicative and not binding. Gasparin reserves the right to modify its products without warning in any moment.

brevetti gasparin

BREVETTI GASPARIN s.r.l.
Via 1 Maggio, 19 (Z.I.)
36035 Marano Vicentino (VI)
Italy

Tel. +39.0445.560065
Fax +39.0445.622484
www.gasparin.it
e-mail: info@gasparin.it