

brevetti
◀◀ ▶▶

e gasparin



TAGLIERINE SEMIAUTOMATICHE DA TAVOLO PER TAGLIO PARZIALE DEI PANINI



HALBAUTOMATISCHE TAFELAUFSCHNITTMASCHINE FÜR DAS TEILWEISE SCHNITT VON BRÖTCHEN



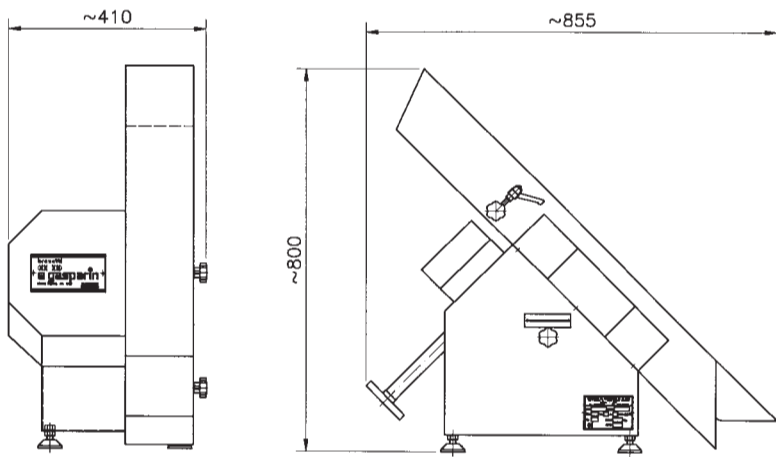
COUPEUSES SEMIAUTOMATIQUES DE TABLE POUR LA COUPE PARTIELLE DE PETITS PAINS



SEMI-AUTOMATIC MACHINES FOR TABLE FOR THE PARTIAL CUT OF THE ROLLS



Mod. 1850



● Mod. 1850

brevetti

gasparin



Mod. 1850 Taglierine semiautomatiche da tavolo con caricamento manuale dei panini.

Alimentazione per gravità attraverso tunnel di sicurezza inclinato in acciaio inox 18/8, provvisto di sportello di chiusura in entrata.

Testa motrice di taglio con disco in materiale adatto al contatto con prodotti alimentari a profilo tagliente speciale che consente di ottenere un ottimo risultato anche con prodotti soffici. La testa con disco è regolabile a mezzo volantino per ottenere un taglio parziale del panino con profondità a piacere.

Il prodotto tagliato è frenato in uscita da sportello basculabile per gravità e scivola rallentato all'esterno del tunnel.

Il Mod. 1850 particolarmente robusto e stabile, consente un lavoro spedito e agevole nelle migliori condizioni e anche con grandi dimensioni del prodotto.



Mod. 1850 Halbautomatische Tafelaufschnittsmaschine mit Handaufzug der Brötchen.

Die Zuführung erfolgt durch Schwerkraft, mittels eines geneigten Sicherheitstunnel aus 18/8 Inox-Stahl, der mit Schließstür am Einlauf ausgerüstet ist.

Schnittkopf mit Scheibe aus geeignetem Material für die Berührung mit Nahrungsmitteln. Da die Scheibe ein scharfes Profil hat, erlaubt sie ein genaues Schnitt auch mit Weichen Produkten. Der Schnittkopf mit Scheibe ist durch in Handrad einstellbar, um ein teilweise Schnitt von Brötchen, mit beliebiger Tiefe, zu haben.

Das geschnittene Produkt wird am Auslauf von einem einstellbaren Flügel gebremst, damit später außerhalb des Tunnels, verlangsamt gleitet.

Besonders kräftig und fest, erlaubt das Mod. 1850 eine schnelle und leichte Arbeit auch mit große Ausmasse des Produkts.



Mod. 1850 Coupeuses semiautomaticques pour table avec chargement manual de petits pains.

Alimentation pour gravité par tunnel de sécurité penchant en acier inox 18/8, pourvu de guichet de fermeture en entrée.

Tête motrice de coupe avec un plateau en material indiqué pour le contact avec des produits alimentaires au profil de coupe spécial qu'assure un résultat optimum même avec des produits légères. La tête avec plateau est réglable par un volant pour obtenir le coupe partial du petit pain avec profondeur à plaisir.

Le produit coupée est arrêté en sortie par un guichet basculant pour gravité et glisse, ralenti à l'extérieur du tunnel. Le Mod. 1850, est particulièrement solid et stable en permettant un travail rapide et aisé dans les conditions les meilleures et même avec très grandes dimensions du produit.



Mod. 1850 Semiautomatic slicer machines for table with manual loading of the rolls.

Gravity feeding by inclined safety tunnel in inox steel 18/8, supplied with closure door at the entrance.

Cutting driving head with plate built of material suitable to the contact with food products.

Special cutting moulding which assures a perfect result even with soft products. The head with plate is adjustable by a hand-wheel to obtain the partial cut of the roll, depth at will.

The cut product is stopped on the exit by a door swinging by gravity and it slides slacking outside the tunnel.

The mod. 1850 is particularly strong and steady, assuring a speed and easy work, with the best condition even using large products.

MOD.	Passaggio utile diametro panino Nutzbarer Durchgang Brötchen-durchmesser Passage utile diamètre du pain Useful passage of the roll diameter	Passaggio utile altezza panino Nutzbarer Durchgang Brötchenhöhe Passage utile hauteur du pain Useful passage of the roll height	Altezza di taglio del panino Brötchen-schnitthöhe Hauteur de coupe du pain Roll cutting height	Diametro disco di taglio Schnittscheibe-Durchmesser Diamètre plateau de coupe Curring plate diameter	Produzione oraria panini tagliati Studen Produktion der geschnitten Brötchen Production horaire des pains coupés Output of the cut rolls	Potenza motore trifase Dreiphasen-strommotor Puissance du moteur trephasé Power of the three-phase motor	Peso della macchina Gewicht der Maschine Poids de la machine Weight of the machine
1850	Ø mm	mm	mm	Ø mm	N	HP	Kg.
	80/110	40 ÷ 80	12 ÷ 40	300	800/1200	0,5	32

Su richiesta motore monofase - Auf Wunsch Einphasenmotor - Sur demande moteur uniphase - On request singlephase motor

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 Bereichmenden und technische Angaben sind indikativ, und die Firma Gasparin verhaltet 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.