

brevetti
◀◀ ▶▶

E gasparin



**TAGLIERINA AUTOMATICA AD ARIA COMPRESSA PER PANE
CON IMPIANTO OLIATURA PNEUMATICA (mod. 450A)**



**AUTOMATISCHE DRUCKLUFTAUFSCHNITTEMASCHINE
FÜR BRÖT MIT PNEUMATISCHEN ÖL SYSTEM (mod. 450A)**



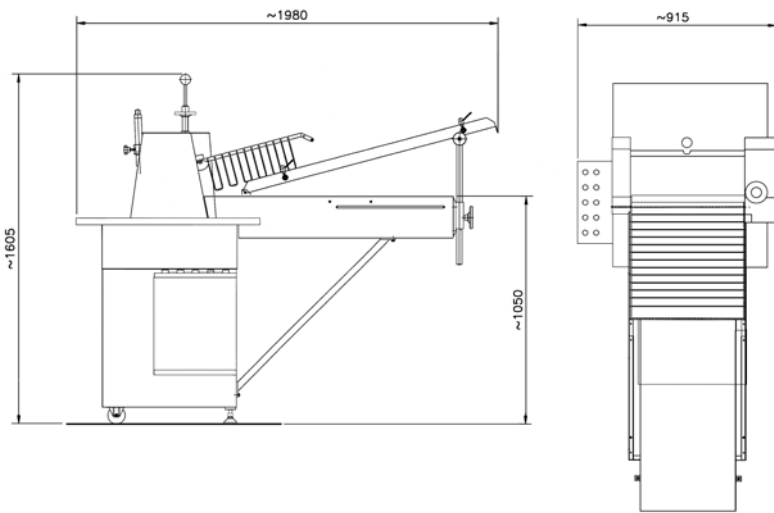
**COUPEUSE AUTOMATIQUE A AIR COMPRIME POUR LE PAIN
AVEC PNEUMATIQUE HUILE SYSTÈME (mod. 450A)**



**AUTOMATIC COMPRESSED AIR BREAD SLICER FOR BREAD
WITH PNEUMATIC OIL SYSTEM (mod. 450A)**



Mod. 400/450



Mod.400/450

brevetti

E gasparin



Mod. 450
TAGLIERINA AUTOMATICA AD ARIA COMPRESSA PER PANE

Doppi teali di lame per taglio multiplo - moto della lame assiale - spalle portatelai fuse in «SILUMIN» - ripiani in acciaio inox 18/8 - cassetto per briciole - motore protetto dalla polvere e con salvamotore. Avanzamento e ritorno automatici con velocità regolabile a piacere - carico continuo dei filoni su scivolo - elevata produzione oraria - completa di ruote e piedini di fermo regolabili - completa di attrezzatura pneumatica con lubrificazioni e pulizia automatica su ogni lama (sistema brevettato) - corredata da filtro per la depurazione igienica dell'aria per la pulizia. Predisposta lateralmente con attacco aria compressa per qualsiasi uso.

Mod. 400

Macchina come sopra senza lubrificazione.



Mod. 450
AUTOMATISCHE DRUCKLUFTAUFSCNITTMASCHINE FÜR BROT

Doppelte Klingengestelle für Vielfachnrit - axial - alternierende Bewegung der Kliger - gegossene gestellträger aus «SILUMIN» 18/8 - Inox Stahlabätze - Schublade für die Krumen - staubgeschützer motor mit Motorschalter. Automatischer Hin - und Rücklauf mit einteilbarer geschwindigkeit - kontinuierliche Brotlaibverladung auf Rutsche - hohe Stundenleistung - komplett mit Rädern und einstellbaren Befestigungsfüssen - komplett mit Pressluftausrüstung zur Schmierung und Selbstreinigung von jedem Messer (patentiertes System) - mit Luftreiniger ausgestattet. Mit Seitenanschlüsse für Druckluft zu jedem beliebigen Gebrauch versehen.

Mod. 400

Maschine wie oben ohne schmierung



Mod. 450
COUPEUSE AUTOMATIQUE A AIR COMPRESSÉ POUR LE PAIN

Doubles châssis de lames pour la coupe multiple - mouvement axial alternatif des lames - épaulés portant les châssis fondues en «SILUMIN» - plateaux an acier inox 18/8 - tiroir pour les miettes dérivant de la coupe - moteur protégé de la poussière et avec coupe-circuit. Avancement et retour automatiques avec vitesse réglable à plaisir - chargement continu des pains sur la pente glissante - haute production horaire - équipée de roues et de pieds d'arrêt réglables - munie d'appareillage pneumatique avec lubrification et nettoyage automatique pour chaque lame (système breveté) - munie de filtre pour la dépuracion hygiénique de l'air pour nettoyer. Préparée avec attache d'air comprimé pour tout usage.

Mod. 400

Machine comme sur sans lubrification.



Mod. 450
AUTOMATIC COMPRESSED AIR BREAD SLICER FOR BREAD

Double blades multiple cutting-alternative-axial movement of blades - frame supports in «SILUMIN» 18/8 inox platforms - drawer with dust protection and safety coil. Automatic advancement and return - Adjustable speed - Continuous feeding of loaves on slipway - High production per hour - Equipped with adjustable wheels and supports - Complete of pneumatic components and compressors for lubrication and continuous cleaning of blades (patented system) - Equipped with a filter to purify hygienically the air used for cleaning. Complete of compressed air connection, on one side, for any use.

Mod. 400

Above machine without lubrication

MOD.	Passaggio utile lunghezza filone	Passaggio utile altezza filone	Passo lame di serie	Produzione oraria dei filoni tagliati	Potenza motore	Potenza motore del compressore	Peso della macchina
	Lauf nutzbar Brotlaib	Lauf nutzbar Brotlaib Höhe	Serien-scheibendicke	Stundenproduktion der geschnitten Brotlaib	Motorleistung	Kompressor-motorleistung	Gewicht der Maschine
	Passage utile longueur du pain	Passage utile hauteur du pain	Epaisseur des tranches de série	Cadence horaire des pains coupés	Puissance du moteur	Puissance moteur du compresseur	Poids de la machine
	Passage for loaf length	Passage for loaf height	Mass produced blades pitch	Production/h of cut loaves	Motor power	Motor power of compressor	Machine weight
450/400	mm	mm	mm	n°	HP	HP	Kg
	400-500	100-140	8,5 - 9,5 - 10,5 11,5 - 12,5 - 13,5	300-500	1,5	2	350-400 (mod. 450) 300 - 350 (mod. 400)

La produzione di taglio é vincolata dalle caratteristiche del prodotto al momento del taglio.

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la Ditta E. 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. E. Gasparin, qui réserve son droit de modifier la production sans préavis. Die Bereichsmenden und technische Angaben sind indikativ, und die Firma E. Gasparin verhält sich Aenderungen in jeder Zeit und ohne Voranzeige zu brigen. The specifications and the technical datas are informative and they are not obliging. The E. Gasparin firm, reserves the right of altering them at any time and without notice.