

CORTADORA DE PAN T-P "ROLS" 10

MACHINE À COUPER LE PAIN T-P «ROLS» 10 • «ROLS» 10 T-P BREAD SLICER

Las cortadoras de pan T-P "ROLS" 10 representan la última generación tecnológica de rebanadoras. Con unas prestaciones muy superiores a las ya reconocidas en toda la gama de E. GABARRÓ.

Dotadas de una inclinación que provoca un ángulo de corte de incidencia positivo entre las cuchillas y la pieza a rebanar, lo que origina un corte más limpio y más perfecto en todo tipo de pan.

Además son de mayor capacidad, lo que unido a su avanzado diseño, alta calidad constructiva y a la pintura metalizada, con color a elección, las convierten en unas verdaderas máquinas 10.

Les machines à couper le pain T-P "ROLS" 10 sont la dernière génération technique de coupeuses. Elles ont des prestations très supérieures sur les connues déjà à toute la gamme d'E. GABARRÓ.

Dessinées avec inclination, laquelle donne un angle de coupe positif entre les lames et la pièce à couper, pour obtenir une coupe plus douce et plus parfaite à toute sorte de pain.

En plus, elles ont une plus grande capacité de travail, un attraitif dessin, une haute qualité de construction et la peinture métallisée avec couleur à choisir. Pour tout ça elles devinent unes vrais machines 10.

The "ROLS" 10 T-P bread slicers are the sample of the last technological generation of slicers. With a superior services than the known ones in all the E. GABARRÓ variety.

Provided of an inclination which makes a slope between the blades and the piece to slice, being the slice cleaner and more perfect in all types of bread.

Moreover they have the major capacity, which added to it advanced design, high quality in construction, and metallized finish with a choice of colours, turn them into a real 10 machines.



Cuchillas de acero al cromo-vanadio.

Modelos de sobremesa, de pie y de doble corte.
Grueso de la rebanada que interese.

Dispositivo graduador frontal para cortar panes de diversas alturas.

Lames en acier au chrome-vanadium.

Modèles de table, à pied et de double coupe.

Épaisseur de la tranche qu' intéresse.

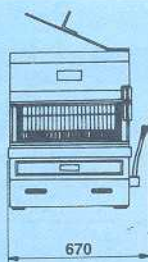
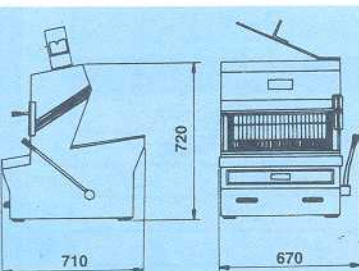
Dispositif régulateur frontal pour couper des pains de différentes hauteurs.

Chrome-vanadium steel blades.

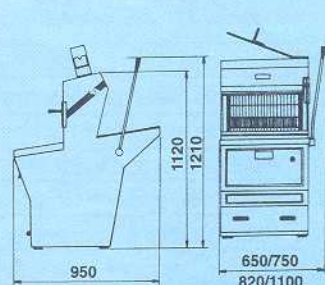
Table, stand, and double cutting models.

Thickness of the slice that you want.

Frontal adjusting device for cutting loaves of different heights.



	Modelo Modèle Model	Peso neto. Poids net. Net weight.	Peso bruto. Poids brut. Gross weight.	Motor. Moteur. Motor.	Tensión. Tension. Voltage.
T-P/10	43 Sobremesa De table. Table.	125 Kg.	160 Kg.	0,75 CV (0,55 KW)	Trifásica. Triphasée. Three-phase. 220/380 V Opcionalmente. Optionnellement. Option. Monofásica Monophasée. Monophase. 220 V
T-P/10	43	155 Kg.	195 Kg.		
T-P/10	53	170 Kg.	210 Kg.		
T-P/10	60	185 Kg.	230 Kg.		
T-P/10 Doble • Double • Double	60 Doble • Double • Double	190 Kg.	235 Kg.		
T-P/10 Doble • Double • Double	85 Doble • Double • Double	250 Kg.	310 Kg.		
Mesa • Table • Table Altura: 600 mm • Hauteur: 600 mm • Height: 600 mm		35 Kg.	50 Kg.		



650/750
820/1100