

CORTADORA DE PAN T-P 85 DOBLE "ROLS"

MACHINE À COUPER LE PAIN T-P 85 «ROLS» DOUBLE • «ROLS» DOUBLE T-P 85 BREAD SLICER

La versatilidad también es posible en las cortadoras de pan T-P «ROLS» de E. GABARRÓ. En el modelo T-P 85 DOBLE se incorporan **dos zonas de corte**, para poder rebanar en **dos gruesos distintos**, con la misma eficacia, **suavidad y limpieza de corte** que tienen todos nuestros modelos.

De esta forma, con la T-P 85 DOBLE se dispone de **la utilidad de dos máquinas en un espacio inferior**.

La versatilité est aussi possible dans les coupeuses de pain T-P «ROLS» de E. GABARRÓ. Dans le modèle T-P 85 DOUBLE sont incorporées deux zones de coupe, a fin de pouvoir couper des tranches de pain de deux grosseurs différentes, avec la même efficacité, la même douceur et propreté de coupe qu'avec tous nos modèles.

De cette manière, avec la T-P 85 DOUBLE, on dispose de deux machines en une seule occupant un espace inférieur.

The E. GABARRÓ «ROLS» T-P bread slicers are also versatile in that the T-P 85 DOUBLE model has two cutting areas to provide two different thicknesses with the same efficiency smoothness and clean cut as in all our models.

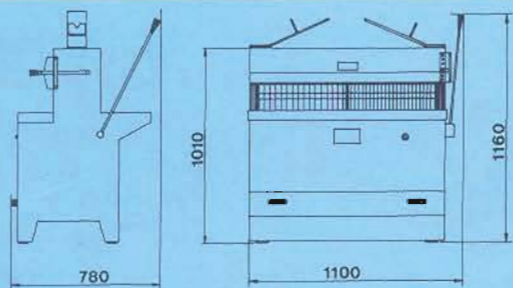
Thus, the T-P 85 DOUBLE provides the function of two machines in a smaller space.



Construcción robusta y de gran calidad. Dos aparatos embolsadores incorporados. Dispositivo graduador Patentado para cortar panes de diversas alturas. Altura máxima del pan 16 cm. Longitudes de las zonas de corte a repartir como se desee. Ideal para todo tipo de pan. Cuchillas de acero al cromo-vanadio. Perfecto acabado. Grueso de la rebanada que interese en cada zona, a partir de 7 mm.

Grande qualité et solidité dans la construction. Equipée avec deux palettes d'ensachage du pain. Dispositif graduateur patenté pour couper des pains de diverses hauteurs. Hauteur maximum du pain 16 cm. Longueurs des zones de coupe à distribuer comme on veut. Idéale por toute sorte de pain. Lames en acier au chrome-vanadium. Excellente finition. Épaisseur de la tranche qui interesse en chaque zone, à partir de 7 mm.

High quality and strong construction. Equipped with two devices for bagging the bread. Patented adjusting device for cutting loaves of different heights. Maximum height of loaf 16 cm. Lengths of the cutting zones to distribute as you want. Ideal for all types of bread. Chrome-vanadium steel blades. Excellent finish. Thickness of the slice that you want in each zone, from 7 mm.



Peso bruto:	Poids brut:	Gross weight:	285 Kg
Peso neto:	Poids net:	Net weight:	225 Kg
Motor:	Moteur:	Motor:	0,75 CV (0,55 kW)
Tensión trifásica:	Tension triphasée:	Three-phase voltage:	220/380 V



E. GABARRÓ