



Equipada con embolsador con turbina de aire para abrir las bolsas y facilitar la entrada de los panes ya cortados.

With a air turbine bag opener to make easy the gap bag and put into the sliced breads.

Équipée avec un empochateur avec turbine de l'air pour ouvrir les sacs et faciliter l'entrée des pains déjà coupées.



TPC+EBS



La Cortadora de Pan TPC + EBS es un modelo semi-industrial que permite rebanar toda clase de panes (Molde, Payés, Redondo, Barra, etc...) con alimentación de los mismos mediante cintas de acompañamiento inferior y superior, con lo que se obtiene un proceso automático y continuo de corte rápido, eficaz y perfecto.

La Cortadora TPC + EBS se fabrica en tres modelos diferentes, 43, 53 y 60, para así poder cortar panes de longitudes máximas respectivamente de 40, 50 y 60 cm.

La velocidad de las cintas de alimentación es regulable mediante variador de frecuencia, para poder ajustarse a la producción deseada y a las características de los panes a rebanar.

La cinta superior de acompañamiento es regulable en altura mediante accionamiento eléctrico para poder ajustarse a panes de diferentes tamaños y para que el arrastre de los mismos sea óptimo.

Equipada con motores independientes para las cuchillas y la cintas de alimentación.



The bread slicer machine TPC+EBS is as semi-industrial model than can slice all type of breads (tinny bread, country bread, buns, loaves, etc...) with feed of them by lower conveyor and up conveyor to go with, which it is obtained an automatic and continuous process of fast, effective and perfect cutting.

The bread slicer TPC + EBS machine it is made in three different versions of 43, 53 and 60, which permit slice up breads which their maximum length is 40, 50 and 60 cm.

Speed of conveyors belt adjusting by frequency variator, to adjust not only for the required production as also to the bread's features.

The accompany upper conveyor of the breads is high adjustable by electric operate to adjust it to different size of breads and also to the drag on the breads was optimum.

With two independents motors for the slicers and the conveyors belt.

High quality of blades. With positive incidence angle between the blades and pieces to cut, obtaining a soft and cleanest and more perfect cutting.



La machine à couper le pain TPC_09 est un modèle semi-industriel permettant de couper en tranches toutes sortes de pains (pain de mie, pain paysan, rond, en barre, etc...) avec une bande d'alimentation inférieure des pains et une supérieure d'accompagnement, permet également un processus automatique en continu garant d'une coupe parfaite et efficace.

Cette machine est fabriquée en trois versions différents: 43, 53 et 60, et permettra couper des pains d'une longueur maximale de 40, 50 et 60 cm.

Bande d'alimentation à vitesse réglable par une variateur de fréquence pour pouvoir se régler à la production désirable et aussi à les caractéristiques des pains à couper.

On peut régler la hauteur de la bande supérieur qui accompagne les pains par actionnement électrique pour pouvoir ajuster des pains de différentes dimensions et que l'action de traîner les pains soie l'optimum.

Elle est équipée de deux moteurs, l'un pour le mouvement des lames et l'autre pour le mouvement de la bande.



Las cuchillas de acero de alta calidad inciden sobre los panes con una determinada inclinación para hacer más suave, limpio, efectivo y perfecto el corte del rebanado.

Grueso de corte de las rebanadas a determinar.

Funcionamiento silencioso y sin vibraciones.

Cintas de arrastre de los panes de material adherente y perfiladas con crestas.

Guías laterales regulables para que los panes sean conducidos perfectamente alineados hacia las cuchillas.



Thickness of the slice to choice.

Silent working without vibrations.

Conveyor's belt side with crest to the drag of the breads. Suitable conveyor's belt material to the stick-on of the breads.

Regulable side guides so the breads will be well taken to line towards the blades.



Provista de palanca "Último Pan" para facilitar el rebanado del último pan. Lever for the "Last Bread". Équipée avec levier "Dernière Pain" pour faciliter le coupe de le dernier pain.



Lames en acier au chrome-vanadium de haute qualité. Angle d'incidence positif entre les lames et les pièces à couper en tranches permettant d'obtenir une coupe plus précise et parfaite.

Épaisseur souhaitée des tranches.

Fonctionnement silencieux et sans vibrations.

Le profil des bandes est avec crêtes de traîne des pains.

Matériel des bandes approprié pour l'adhésion des pains. Guides réglables latéralement à l'entrée à la fin que les pains soient conduits parfaitement et alignés aux lames.



Recipiente recolector de las migas del pan, de fácil extracción y limpieza. Tiroir caisse pour le ramassage des mites du pain. Extraction et nettoyage facile.



	TPC-43+EBS	TPC-53+EBS	TPC-60+EBS
(axfxh)	860 (1480)* x 2100x1385 mm	860 (1480)* x 2100x1385 mm	960 (1580) x 2100x1385 mm
	330	330	340
	410	410	420
	1,5 Kw - 2 CV	1,5 Kw - 2 CV	1,5 Kw - 2 CV
	50 Hz	50 Hz	50 Hz
	220/380 V III	220/380 V III	220/380 V III
	500	540	660
	200	200	200
	0.7	0.7	0.7
	1400	1400	1400

* Medidas con embolsador / Sizes with bag opener /

| Av. Paral·lel 105-107 | 08004 Barcelona | (SPAIN)
 | Tel. + 34 93 441 52 19 | + 34 93 442 52 86 | Fax. + 34 93 441 28 00
 | www.egabarro.com | info@egabarro.com

E. GABARRÓ