

# E. GABARRÓ

## Cortadora de Pan de Carga Superior "TPF"

Machine à Couper le Pain de charge Supérieur "TPF"

"TPF" Bread Slicer Frontal Upper Load



TPF | 43 | 53 | 60



TPF 43 ST



Cortadora de carga superior frontal de los panes. Se trata de una cortadora de excepción, con un diseño avanzado y atractivo, que permite rebanar toda clase de pan con comodidad y rapidez.

Máquina de gran calidad, con excelentes acabados, diseñada con las últimas innovaciones tecnológicas y las más exigentes normas de seguridad e higiene. Tiene la gran ventaja de que solo se utiliza por la parte delantera, por lo que se puede integrar totalmente en el mobiliario de la tienda. La cortadora TPF de E. Gabarró es compacta y ocupa poco espacio, su funcionamiento es silencioso y sin vibraciones, obteniéndose un rebanado suave, rápido y perfecto. Grueso de la rebanada que interese.



The bread slicer frontal upper load of the breads. It is an exceptional bread slicer, with an advanced and attractive design, which lets slice all kind of bread fast and easily.

Machine of great quality with excellent finishes, designed with the last new and advanced technologies and the most careful security and hygiene norms.

It has the great advantage that only it is used by frontal side, so that it can be perfectly suitable for the shop furniture. The TPF E. Gabarró bread slicer is strong and needs little place, its working is silent and without vibrations, obtaining a smooth, fast and perfect cut. Thickness of the slice required.



Coupeuses à pain de charge supérieur frontal des pains. Elle est une coupeuse d'exception, avec un design avancé et attractif, que permette trancher tout type de pain rapidement et avec commodité.

Machine de grande qualité avec excellents finis, désignée avec les dernières innovations technologiques et les plus exigentes normes de sécurité et d'hygiène. Il y a la grande avantage de que seulement s'utilise pour la part frontal, pouvant être intégrée parfaitement avec le mobilier de la boutique. La coupeuse TPF d'E. Gabarró est compacte et elle occupe peu lieu, leur fonctionnement est silencieux et sans vibrations, obtenant une tranche douce, rapide et parfaite. Épaisseur de la tranche qu'intéresse.

### Características Técnicas / Technical Characteristics / Caracteristiques Techniques

Medidas / Measures / Mesures (AxH) (mm)

Peso bruto / Gross weight / Poids brut (Kg)

Peso neto / Net weight / Poids net (Kg)

Motor / Motor / Moteur

Longitud máxima de los panes / Maximum length of bread / Longueur maximum du pain (cm)

Altura máxima del pan / Maximum height of bread / Hauteur maximum du pain (mm)

Grueso de las rebanadas a partir de / Thickness of the slice from / Épaisseur de la tranche dès



	TPF 43 ST	TPF 43	TPF 53	TPF 60
Medidas / Measures / Mesures (AxH) (mm)	680x740x660	680x740x1130	780x740x1130	880x740x1130
Peso bruto / Gross weight / Poids brut (Kg)	160	205	235	265
Peso neto / Net weight / Poids net (Kg)	125	175	200	225
Motor / Motor / Moteur	0,75 HP-0,55 Kw	0,75 HP-0,55 Kw	0,75 HP-0,55 Kw	0,75 HP-0,55 Kw
Longitud máxima de los panes / Maximum length of bread / Longueur maximum du pain (cm)	43	43	53	60
Altura máxima del pan / Maximum height of bread / Hauteur maximum du pain (mm)	16	16	16	16
Grueso de las rebanadas a partir de / Thickness of the slice from / Épaisseur de la tranche dès	7	7	7	7

| Av. Paral·lel 105-107 | 08004 Barcelona | (SPAIN)

| Tels. + 34 93 441 52 19 | + 34 93 442 52 86 | Fax. + 34 93 441 28 00

| www.egabarro.com | info@egabarro.com