

CORTADORA DE PAN T-P"ROLS"

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

La cortadora (rebanadora) de pan «ROLS» de E. GABARRÓ es una máquina de gran categoría, **construida con materiales de excelente calidad**, aleaciones de aluminio y acero inoxidable y exenta de piezas de plástico, con lo que se obtiene un **funcionamiento silencioso y sin vibraciones**, además de un **perfecto acabado**.

El motor sólo funciona en el momento de cortar el pan, poniéndose en marcha y parándose automáticamente.

Ideal para todo tipo de pan: de molde, payés, redondo, de barra, artesano y otras aplicaciones, obteniéndose un corte limpio, sin romperse la corteza de los bordes de la rebanada, gracias a sus cuchillas de acero al cromo-vanadio.

**PARA VENDER MAS
Y SERVIR MEJOR
SU PAN**



MODELO DE PIE • MODÈLE À PIED • STAND MODEL
(T-P 43/T-P 53/T-P 60)

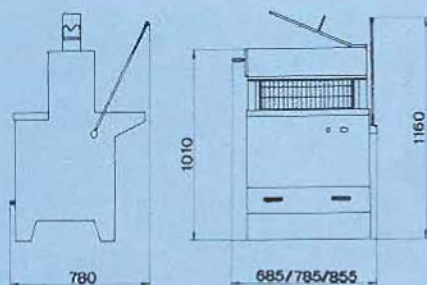


MODELO DE SOBREMESA • MODÈLE DE TABLE • TABLE MODEL
(T-P 43)

T-P 43 Para pan de longitud máxima 43 cm.
Pour pain de longueur maximum 43 cm.
For loaves with a maximum length of 43 cm.

T-P 53 Para pan de longitud máxima 53 cm.
Pour pain de longueur maximum 53 cm.
For loaves with a maximum length of 53 cm.

T-P 60 Para pan de longitud máxima 60 cm.
Pour pain de longueur maximum 60 cm.
For loaves with a maximum length of 60 cm.



Peso bruto:
Peso neto:
Motor:

Poids brut:
Poids net:
Moteur:

Gross weight: 175/190/210 Kg
Net weight: 135/150/165 Kg
Motor: 0,75 CV



E. GABARRÓ

www.egabarro.com - info@egabarro.com

Av. Paral·lel, 105 - 107 • Tels. (34) 93 441 52 15 - 93 442 52 86 • Fax (34) 93 441 28 00 • 08004 BARCELONA

La máquina a cortar el pan ROLS de E. GABARRÓ es una máquina de gran categoría, construida con materiales de excelente calidad, de aleaciones de aluminio y de acero inoxidable y exenta de piezas en plástico, gracias a lo que se obtiene un funcionamiento silencioso y sin vibraciones, en plus d'une finition parfaite.

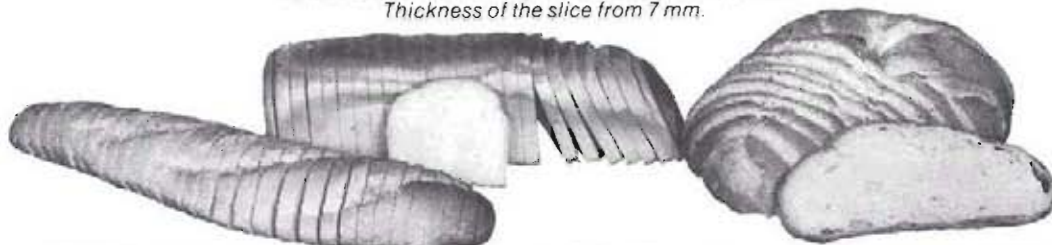
Le moteur fonctionne seulement au moment de couper le pain, en se mettant en marche et en s'arrêtant automatiquement. Idéale pour toute sorte de pain, frais ou rassis: de mie, de campagne, rond, baguettes et autres applications, donnant une coupe parfaite, sans rompre la croûte des bords de la tranche, grâce à ses lames en acier au chrome-vanadium.

The «ROLS» bread slicer made by E. GABARRÓ is a high quality machine made from excellent materials: aluminium alloys and stainless steel with no plastic pieces, ensuring silent operation, no vibration, and a perfect result.

The motor only operates when the bread is being cut, starting and stopping automatically.

Ideal for all types of bread and other uses, providing a clean cut without breaking the crust, thanks to its chrome-vanadium steel blades.

Grueso de la rebanada que interesa a partir de 7 mm.
Épaisseur de la tranche qu'intéresse à partir de 7 mm.
Thickness of the slice from 7 mm.



EL MODELO T-P 60 SE PUEDE SUMINISTRAR PARA CORTAR REBANADAS DE DOS GRUESOS DISTINTOS.

Dispositivo graduador **Patentado** para cortar panes de diversas alturas. Altura máxima del pan 16 cm.

Le modèle T-P 60 peut être fourni pour couper des tranches de deux épaisseurs différents.

Dispositif graduateur patenté pour couper des pains de diverses hauteurs. Hauteur maximum du pain 16 cm.

The T-P 60 model can be supplied for cutting slices of two different thicknesses.

Patented adjusting device for cutting loaves of different heights. Maximum height of loaf 16 cm.

T-P
60/2



Bandejas de entrada y salida del pan de acero inoxidable.

Tables d'entrée et sortie du pain en acier inoxydable.

Stainless steel trays for inserting and removing loaves.

Aparato para embolsar el pan incorporado.

Palette d'ensachage du pain incorporée.

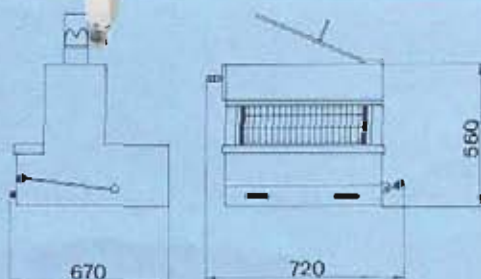
Device attached for bagging the bread.



El modelo de sobremesa, opcionalmente se suministra con una mesa, que si se desea puede llevar ruedas. Asimismo, los modelos de pie también se pueden servir con ruedas.

Le modèle de table, optionnellement est fourni avec une table, pouvant être à roulettes. De la même manière, les modèles à pied peuvent être fournis avec roulettes aussi.

The table model can be supplied together with a table which, if required, can have wheels attached. The stand model can also be supplied with wheels.



Peso bruto:
Peso neto:
Motor:

Poids brut:
Poids net:
Moteur:

Gross weight: 150 Kg
Net weight: 115 Kg
Motor: 0,75 CV



E. GABARRÓ

Av. Paral·lel, 105 - 107 • Tels. (34) 93 441 52 19 - 93 442 52 86 • Fax (34) 93 441 28 00 • 08004 BARCELONA