

- Stainless steel design
- Adjustable speed of the conveyor and disk blades using the frequency converter
- Unique fog-free blade lubrication and contactless cleaning system
- Unique blade lubrication system ensures excellent cutting quality even for 100 % rye bread
- The slices are automatically arranged on baking trays or a conveyor belt. The slicer performs the work of up to 10 operators
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- Conception en acier inoxydable
- Vitesse réglable du convoyeur et des lames disques à l'aide du convertisseur de fréquence
- Système unique de lubrification à bande et de nettoyage sans buée et sans contact
- Le système unique de lubrification de la lame assure une excellente qualité de coupe, même pour le pain de seigle à 100 %
- Les tranches sont automatiquement disposées sur des plaques de cuisson ou un tapis roulant. La trancheuse effectue le travail de jusqu'à 10 opérateurs

TP-60



Visit us
Visitez-nous

www.dovaina.lt
sales@dovaina.lt

dovaina

• TP-60

24/7

continuous operation
opération continue

up to / jusqu'à

3600

cuts per hour
coupes par heure



Bread chips slicer
Trancheuse à copeaux
de pain





TP-60

slice thickness /

Épaisseur de tranche

3-10 mm

Capacity (up to cuts/hour)* /

Capacité (jusqu'à coupes/heure)*

3600

Power input /

Entrée d'alimentation

3.5 kW, 5 A

Power supply /

Source d'alimentation

3 X 400V, 50/60 Hz

Suitable products /

Produits adaptés

bread, baguette chips / chips de pain, chips de bruschetta

The TP-60 is an automatic slicer designed to slice bread products into extra thin slices and arrange them on baking trays or conveyor belt for further processing. / La TP-60 est une trancheuse automatique conçue pour couper les produits de pain en tranches extra-minces et les disposer sur des plaques de cuisson ou des bandes transporteuses pour un traitement ultérieur

* The capacity with only two operators working on the machine is 3-4 trays/min (60 cuts/min, about 480 pcs./min, using 980x580 mm trays) / La capacité avec seulement deux opérateurs travaillant sur la machine est de 3-4 plateaux/min (60 coupes/min, environ 480 unités/min, en utilisant des plateaux de 980x580 mm)

