

Stainless  
steel design

1

Conception  
en acier  
inoxydable

Adjustable speed of  
the conveyor and disk  
blades using the  
frequency converter

2

Vitesse réglable du  
convoyeur et des  
lames disques à l'aide  
du convertisseur de  
fréquence

Unique fog-free  
blade lubrication  
and contactless  
cleaning system

3

Système unique de  
lubrification à bande  
et de nettoyage sans  
buée et sans  
contact

Unique blade  
lubrication system  
ensures excellent  
cutting quality even  
for 100 % rye bread

4

Le système unique de  
lubrification de la lame  
assure une excellente  
qualité de coupe,  
même pour le pain de  
seigle à 100 %

The slices are automatically  
arranged on baking trays or a  
conveyor belt. The slicer  
performs the work of up to 10  
operators

5

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.it  
sales@dovaina.it

dovaina

• TP-60

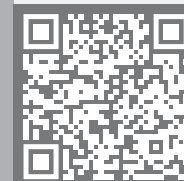
**24/7**

continuous operation  
opération continue

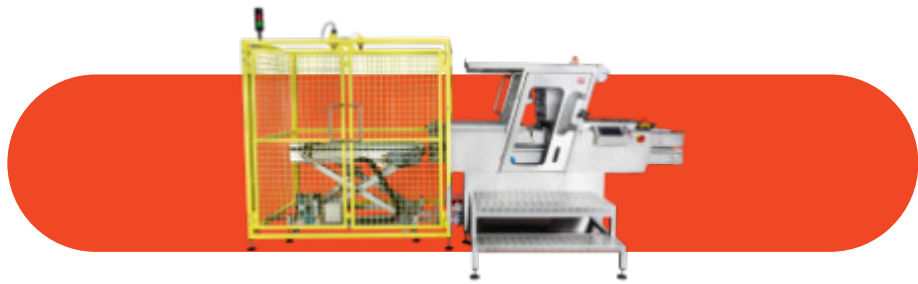

up to / jusqu'à

**3600**

cuts per hour  
coupes par heure



**Bread chips slicer**  
**Trancheuse à copeaux**  
**de pain**

	
	<b>TP-60</b>
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)

