

brevetti  
◀◀ ▶▶

**E gasparin**



SIRINGA DOSATRICE AUTOMATICA PER LAVORAZIONI CON CREME  
CORREDATA DI PISTOLA E DISPOSITIVO ELETTRONICO



AUTOMATISCHE KREMDOSIERSPRITZE  
MIT SPRITZPISTOLE UND ELEKTRONISCHER VORRICHTUNG AUSGESTATTET



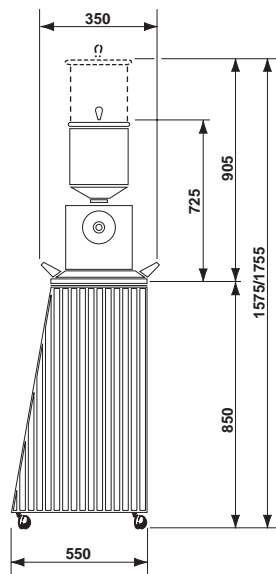
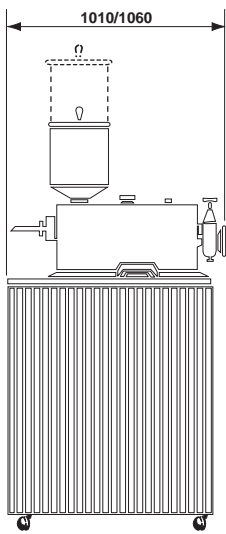
SIRINGUES DOSEUSES AUTOMATIQUES POUR TRAVAILLER AVEC LES CREMES  
MUNIES DE PISTOLET ET DE DISPOSITIF ÉLECTRONIQUE



AUTOMATIC FILLING MACHINE FOR CREAM  
EQUIPPED WITH PISTOLS AND ELECTRONIC GEAR



Mod. 2027/A - 2027/B

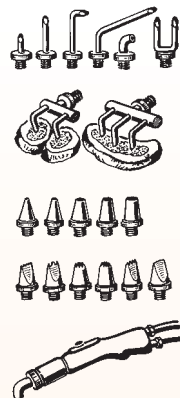


Beccucci e pistole per qualsiasi tipo di lavoro.

Schweppen und Pistolen für jeden Typ von Arbeit.

Becs et pistolets pour travaux de tout genre.

Spouts and pistol for all applications.



● **Mod. 2027/A**  
**2027/B**

**brevetti**  
**E gasparin**



**Mod. 2027/A-2027/B**  
**Siringa dosatrice automatica**  
**per lavorazioni con creme.**

Macchina costruita interamente in acciaio Inox 18/8 ed alluminio anodizzato corrodato da:

1 forcilla automatica per dosatura a impulso, 1 bacinella di carico da lt. 18 a completa di tappo per la pulizia, 1 pistola a impulso elettronico comandabile a piacere corrodato di una serie di beccucci per dosare nelle teglie bigné, oppure per riempire a dosatura costante cannoli, krapfen, bigné e simili (dosatura da grammi 3 a 60) - 1 valvola di ritegno - 1 riduttore di pressione completo di manometro - 1 oliatore automatico per la lubrificazione della macchina - 1 dispositivo per variare a piacere la velocità di lavoro - 1 dispositivo elettronico regolabile secondo la lunghezza del dolce da applicare direttamente alla macchina.

Per passare alla lavorazione di un tipo di crema ad un altro occorre acquistare delle bacinelle in più a seconda del numero delle creme da lavorare; la pulizia della macchina è automatica cambiando tipo di crema. A lavorazione ultimata si dovrà provvedere al lavaggio semplicemente con acqua calda.

**PRODUZIONE:** 500÷4000 battute/ora. **PESI:** mod. 2027/A Kg. 40 - mod. 2027/B Kg. 170. Versione da tavolo (mod. 2027/A) - compressore a parte. Versione con basamento (mod. 2027/B) corrodato di compressore, su ruote orientabili per facilitare spostamenti.



**Mod. 2027/A-2027/B**  
**Automatische**  
**Kremdosierspritze.**

Die Maschine ist ganz aus Rostfreistahl 18/8 gebaut und eloxiert aluminium, ausgerüstet mit:

1 automatischer Gabel für Stossdosierung, 1 Füllungsschale mit Reinigungsstopfen 18 liter; 1 elektronischer Stosspistole, wünschgemäß steuerbar, mit Ausgiessern ausgestattet für die Zuteilung in Pfannen von Plum-cakes, und Beigneten, oder für die Füllung, mit standhaften Dosen, von «Cannoli», Krapfen, Beigneten, usw. (Dosen von 3 bis 60 Gr.); 1 Rückschlagventil; 1 Druckminderventil komplett mit Druckmesser; 1 automatischem Oeler für die Schmierung der ganzen Maschine; 1 Kontrolleinrichtung der Arbeitsgeschwindigkeit; 1 elektronischen Apparat, der Kochenlänge nach einstellbar, direkt an die Maschine anzubringen.

Zu Kremwechsel bei verschiedenen Abfertigungen, weitere Füllungsschalen nötig sind, je zu jedem Kremtyp; automatische Reinigung der Maschine bei jedem Kremwechsel.

Nach Produktionbeendigung nur eine einfache Warmwasserwaschung nötig ist.

**LEISTUNG:** von 500 bis 4000 Stossen pro Stunde. **GEWICHT:** mod. 2027/A Kg. 40 - mod. 2027/B Kg. 170 Tafelmodell (Mod. 2027/A) mit getrenntem Kompressor. Selbstständiges Modell (Mod. 2027/B) mit eingebautem Kompressor und auf Lenkradern für einfachere Einstellung.



**Mod. 2027/A-2027/B**  
**Siringues doseuses automatiques**  
**pour travailler avec les cremes.**

Machine construite entièrement en acier inox 18/8, et anodizé aluminium équipée de:

1 fourche automatique pour dosage à impulsion, 1 cuvette de chargement contenant lt. 18 avec bouchon pour le nettoyage; 1 pistolet à impulsion électronique réglable à plaisir et avec une série de becs pour doser dans les moules pour plum-cake et choux ou pour remplir à dosage constant cornets, krapfen, choux, et toute autre pâtisserie du même genre (dosage de gr. 3 à gr. 60): 1 soupape de retenue; 1 reducteur de pression avec manomètre: 1 burette automatique pour le graissage de la machine; 1 dispositif pour varier à plaisir la vitesse de travail; 1 dispositif électronique réglable selon la longueur du gâteau à appliquer directement à la machine.

Pour passer d'un type de crème à un autre, pendant le travail, il faut acheter des cuvettes supplémentaires, selon le nombre des crèmes à travailler; le nettoyage de la machine est automatique en changeant le type de crème. A la fin du travail, il faudra pourvoir au lavage à l'eau chaude, tout simplement.

**PRODUCTION:** 500÷4000 coups/heure. **POIDS:** mod. 2027/A Kg. 40 - mod. 2027/B Kg. 170 Version avec table (mod. 2027/A) - compresseur à part. Version avec base (mod. 2027/B) munie de compresseur; montée sur des roues orientables pour en faciliter le déplacement.



**Mod. 2027/A-2027/B**  
**Automatic filling machine for**  
**cream.**

Entirely built in 18/8 stainless steel and anodized aluminium, equipped with:

1 automatic fork for pulse dosage, feeding basin of 18 lt., supplied with cleaning cork; 1 electronic pulse pistol with complete control, supplied with spouts for the dosage of plum-cakes and buns on the cooking pans, either for the filling of constant doses in rolls, Krapfen, buns, and similar (doses from gr. 3 to 60); 1 retaining valve; 1 pressure reducer with manometer; 1 automatic oiler for the lubrication of the machine; 1 device for the control of the working speed; 1 electronic regulation device, adjustable to the cake's length, directly set on the machine.

When the production is shift from one cream type to another, additional cream basins are required depending on the number of different creams in production; the cleaning of the machine is automatic changing the type of cream. When production is finished, only hot water is needed for cleaning.

**PRODUCTION:** from 500÷4000 pulses per hour. **NET WEIGHT:** mod. 2027/A Kg. 40 - mod. 2027/B Kg. 170 Table model (mod. 2027/A) - separated compressor. Floor-base model (2027/B) equipped with compressor on adjustable wheels.

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la Ditta Brevetti Gasparin s.r.l. si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso. Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme. Brevetti Gasparin s.r.l., qui réserve sont droit de modifier la production sans préavis. Die Bereichmenden und technische Angaben sind indikativ, und die Firma Brevetti Gasparin s.r.l. verhältet sich Aenderungen in jeder Zeit und ohne Voranzeige zu brigen. The specifications and the technical datas are informative and they are not obliging. The Brevetti Gasparin s.r.l. firm, reserves the right of altering them at any time and without notice.