

TAGLIO PANE > BREAD SLICING



Slicing and packaging systems for the baking industry.

Le taglierine a lame alternative utilizzano il movimento alternativo delle stesse e il loro impiego è indicato per capacità produttive alte, medie o basse. Rappresentano la migliore soluzione per il taglio di prodotti con uvetta e frutta all'interno, ottenendo un risultato eccellente senza danni alla superficie del prodotto.

Slicers with reciprocating blade movement use the alternative movement of the same and their employ is particularly indicated for low, medium, and high output levels, representing the best solution for the slicing of products containing raisins and dried fruit, obtaining excellent results without any damage on the surface of the product.



› **Mod. 1200 Taglierina alternativa industriale**

La più grande delle taglierine a lame alternative è progettata per capacità produttive medio-industriali per il taglio di diversi tipi di prodotti da forno in linea su impianti automatici.
- lunghezza max prodotto 600 mm.

› **Mod. 1200 Industrial reciprocating blade slicer**

*The biggest reciprocating blade slicer is designed for medium-industrial production capacity for the slicing of different types of bakery products in line with automatic systems.
- max. product length 600 mm.*

› **Mod. 400/450 Taglierina alternativa**

Questa taglierina è studiata per lo specifico taglio di pagnotte rotonde e pane irregolare a crosta dura e spessa cotti anche su forno a legna. E' dotata di spintore pneumatico che permette di ottenere un taglio ottimale, minore rottura delle lame ed un prodotto compatto in uscita.

› **Mod. 400/450 Reciprocating blades slicer**

This slicer is expressly designed for the specific slice of round bread and irregular-shaped, thick hard crusted bread baked also in wood ovens. It is equipped with a pneumatic bread pusher that ensures an excellent cut, less breakage of the blades and a compact product at the exit point.

› **Mod. 150N Taglierina alternativa**

Adatta a capacità produttive medio-basse, questo modello di taglierina è la soluzione ideale per tutti quei clienti che hanno volumi di produzione non più adatti ad un lavoro completamente in manuale, ma ad una soluzione semiautomatica.
- lunghezza max prodotto 500 mm.

› **Mod. 150N Reciprocating blade slicer**

*Suitable for medium-low production, this model of slicer is the ideal solution for clients who have production volumes no more suitable for work completely manual but require a semi-automatic system.
- max. product length 500 mm.*



Lavorando con una lama continua è possibile ottenere alte capacità produttive. Ciò significa elevate velocità di lavoro ed un risultato di taglio liscio e uniforme su tutta la superficie di ciascuna fetta. La gamma delle taglierine a lame continue si distingue per capacità produttiva e dimensioni dei prodotti che ciascuna taglierina può supportare.

Working with a continuous band blade is possible to get high production capacity. This means high working speed, and smooth and uniform slicing on the whole surface of each slice. The range of the continuous band blade slicers is distinguished by its productive capacity and the sizes of the products that each slicer can handle.



› **Mod. 2000 Taglierina lame continue**

La più grande delle taglierine a lame continue, adatta a produzioni industriali con elevate velocità produttive e cicli di lavoro continui, viene impiegata in linea su impianti automatici.

› **Mod. 2000 Continuous band blades slicer**

The biggest continuous band blades slicer is suitable for industrial output levels with high work speeds and continuous work cycles, it is used in line with automatic systems.

› **Mod. 1700 Taglierina lame continue**

La più usata delle taglierine a lame continue, flessibile e adatta al taglio di diversi tipi di prodotti ad alte capacità di produzione.
- lunghezza max prodotto 500 mm.

› **Mod. 1700 Continuous band blade slicer**

*The most widely used of the continuous band blades slicer, flexible and suitable for the slicing at high production capacity of different products type.
- max. 500 mm product length*

› **Mod. 1500 Taglierina lame continue**

La più piccola delle taglierine a lame continue, pratica e funzionale nel suo utilizzo adatta a capacità di produzione medio-alte.
- lunghezza max prodotto 400 mm.

› **Mod. 1500 Continuous band blade slicer**

*The smallest of continuous band blade slicer, it is practical and functional in its use, suitable for mid-high output levels.
- max. product length 400 mm.*



Le taglierine con moto alternativo delle lame non sono utilizzate unicamente per il taglio di pane, ma trovano applicazione anche nei settori dolciario e della gastronomia. Indicate per il taglio di biscotti, plum-cake e prodotti simili oppure per il taglio di tramezzini farciti o melanzane, zucchine e funghi.

Lo studio e la progettazione di soluzioni specifiche e la capacità di ascoltare e interagire con i nostri clienti, ci consente oggi di essere sul mercato per fare la differenza!

TO MAKE THE DIFFERENCE

Reciprocating blades movement slicers are not used only to slice bread, but are also employed in the confectionary and gastronomy fields, where they are indicated for the slicing of biscuits, plum cake, and similar foods or for the cut of filled sandwiches or eggplants, zucchini, and mushrooms.

The study and design of specific solutions and our ability to listen and interact with our clients allow us to make the difference in the market!

TO MAKE THE DIFFERENCE



Con la sua ampia gamma di prodotti e soluzioni del suo portfolio, Gasparin è in grado di fornire sistemi di taglio per tutti i tipi di prodotti da forno di vostra produzione, fatta eccezione per qualche extra applicazione nel campo della gastronomia.

Le nostre taglierine alternative industriali e taglierine a lama continua sono ottimali per l'abbinamento in linea con le nostre macchine confezionatrici per sistemi completi di taglio e confezionamento in automatico nel sistema flow-pack o a sacchetti preformati.

Oltre all'affettamento e taglio di pane, per quanto riguarda i prodotti da forno, possiamo fornire soluzioni per il taglio orizzontale di panini, totale o parziale, taglio ad ultrasuoni per il taglio delle torte e con l'abbinamento in linea di più taglierine si compongono linee automatiche per il taglio di crostini o focaccia.

With its wide range of products and solutions on its portfolio, Gasparin can provide systems of slicing for all the baked products of your production with the exception for some extra special application in the gastronomy field.

Our industrial reciprocating slicer and continuous band blades slicers are optimal for the combination in line with our packaging machine for complete systems of slicing and packaging automatically in both the system flow-pack or preformed bags.

Further than the bread slicing regarding the baked products, we can provide solutions for the horizontal slicing, total or partial, ultrasonic slicing for the portioning of the cakes and with the combination of more slicers in line we compose the automatic line for the slicing of croutons or focaccia.

BREVETTI GASPARIN SRL

via 1° maggio, 19

36035 Marano Vicentino - Vicenza - Italy

T. +39 0445 560065 - F. +39 0445 622484

info@gasparin.it - www.gasparin.it



La Brevetti Gasparin si esprime con un miglioramento continuo verso la qualità dei prodotti.

The commitment of Brevetti Gasparin is demonstrated by the continuous improvement towards the quality of product.