

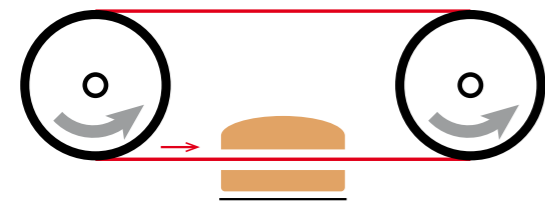
## DOLCIARIA > CONFECTIONARY



Slicing and packaging systems for the baking industry.

Le taglierine adatte per il taglio del Pan di Spagna sono provviste di lama continua circolare per un taglio netto, uniforme e pulito. Oltre alle versioni standard di questo tipo di taglierine adatte per questo tipo di lavoro, sono disponibili versioni su ordinazione dove la taglierina può essere dotata di una o più testate di taglio in linea per il taglio multiplo del prodotto in strati a seconda delle esigenze e richieste del cliente.

*The slicing machines suitable for the Sponge Cake slicing are provided with cutting head with continuous band blades for a clear, smooth and clean cutting result. Beside to the standard version of these type of slicers suitable for this kind of work, there are version that can be equipped with one or more cutting head in line for multiple cutting in layers of the products according to the needs and requests of the customer.*



### › LAVORANDO CON UNA LAMA CONTINUA

La testata di taglio di questa categoria di taglierine lavora a lama continua e grazie al movimento continuo a alte velocità della lama, le caratteristiche finali del taglio rendono questo tipo di taglierina ottimale per questo lavoro, per ottenere:

- Risultato di taglio perfetto. Liscio e uniforme in tutta la superficie del prodotto
- No briciole che si fermano all'interno del prodotto. Le briciole durante il taglio non si fermano all'interno del prodotto, ma vengono trascinate fuori grazie al movimento continuo della lama.
- Alta produttività. Il funzionamento ad alte velocità è possibile senza rovinare il prodotto durante il taglio.
- Trimming della parte superiore. Per rimuovere pochi mm della parte superiore del pan di Spagna senza dover rimuovere grandi quantità di prodotto grazie al sottile spessore della lama e una tensionatura che ne evita lo sbandamento.

### › WORKING WITH A CONTINUOUS BAND BLADE

*The cutting head of this slicers category work with a continuous band blade and thanks to the continuous movement of the blade at high speed, the final features of slicing make this type of slicer optimal for this work, to get:*

- Perfect cutting result. Smooth and uniform in all the product surface.
- No crumbs stop inside the product. The crumbs during the slicing don't stop inside the product, but they are dragged out thanks to the continuous movement of the blade
- High output. The working at high speed is possible without damage the products during the cutting.
- Trimming/ peeling of the upper part. To remove few mm of the upper part of the sponge cake without having to remove large amounts of the product thanks to the thin thickness of the blade and a tensioning which prevents skidding.

### › Mod. 115/2 Taglierina taglio Totale

Questo modello di taglierina è dotata di due testate di taglio per ottenere il doppio taglio orizzontale sul prodotto. Affidabilità e versatilità risaltano nel suo utilizzo grazie alle diverse regolazioni possibili.

- larghezza max prodotto 500 mm

### › Mod. 115/2 Total cut Slicer

*This slicer model is equipped with two cutting heads to achieve the double horizontal cut on the product. Reliability and versatility stands out in its use thanks to the different possible adjustments.*

- Max product width 500 mm

### › Mod.110/5 Taglierina taglio totale a più testate

Taglierina dedicata per il taglio del pan di Spagna in più strati. Nello specifico la macchina è dotata di 5 testate di taglio per 5 tagli sul prodotto. Affidabilità e versatilità risaltano nel suo utilizzo grazie alle diverse regolazione che consentono il taglio di prodotti con diverse dimensioni a spessore di taglio a variabile.

### › Mod.110/5 Multi total cut slicer

*Dedicated slicer for the sponge cake slicing in multi layers. In the specific the machine is equipped with 5 cutting heads for 5 cuts on the product. Reliability and versatility stands out in its use thanks to the different adjustments that allow the cutting of products with different sizes with adjustable slicing thicknesses.*

Questa categoria include taglierine adatte al taglio di plum cake e similari, biscotti e prodotti dolciari cotti anche contenenti frutta. Il taglio di questa tipologia di prodotti richiede l'impiego di modelli di taglierina dotati di telaio rinforzato e di tutte quelle applicazioni necessarie a garantire un ottimale risultato. Il tipo di taglio che si va ad ottenere nell'impiego di questo specifico range di taglierine può essere di due tipi, a seconda delle diverse richieste: liscio o ruvido.

*This category includes slicers machines suitable for the slicing of plum cakes, biscuits and baked confectionary products even containing fruits. The slicing of this kind of products requires a model of slicer equipped with a strong frame and all the necessary applications for the good cutting result. The kind of cut obtainable on the using of this special range of slicers can be of two types, according to the request: smooth or rough.*



### › Mod. 290 Taglierina a ghigliottina

La mod. 290 è una taglierina dedicata e progettata per ottenere il taglio ruvido dei biscotti/cantuccini. La macchina è dotata di una lama a ghigliottina che taglia rompendo il filone del biscotto ottenendo così il taglio ruvido. Le sue caratteristiche ne consentono un utilizzo semplificato per il taglio di diversi formati e dimensioni di prodotti anche a spessore fetta variabile.

### › Mod. 290 Guillotine slicer machine

*The mod. 290 is a slicer dedicated and designed to obtain the rough cut of biscuits especially of cantuccini. The machine is equipped with a guillotine blade that slice braking the log of biscuit obtaining the rough cut. Its characteristics of reliability and versatility allow an easy use for the slicing of different shapes and sizes of products also with variable slice thickness.*

### › Mod. 280 Taglierina alternativa

La taglierina è adatta per lo specifico taglio dei biscotti a produzione medio/ basse con carico e scarico in manuale dei prodotti tagliati. Le sue caratteristiche costruttive ne risaltano robustezza e versatilità nel taglio, grazie alle possibili regolazioni della macchina, garantendo l'integrità del prodotto.

### › Mod. 280 Alternative slicer machine

*The cutter is suitable for the specific cutting of the biscuits at production speed medium / low with manual loading and unloading of the products. Its construction characteristics stands out stardness and versatility in the cut, thanks to the possible adjustments of the machine, ensuring the integrity of the product.*

### › Mod. 1.200 Taglierina alternativa industriale

Studiata per essere impiegata su linee automatiche o in utilizzo fine a se stessa, questa taglierina trova impiego in diverse applicazioni, grazie alla sua versatilità e facilità di utilizzo, con alimentazione manuale, per il taglio di prodotti su più file o di larghe dimensioni.

### › Mod. 1.200 Industrial slicer machine

*Designed to be employed on automatic lines or in use end in itself, this slicer finds employ in different application, thanks to its versatility and easy use, with manual feeding, for the slicing of products in more lines or of large dimensions.*

La gamma delle taglierine disponibili per il taglio delle fette biscottate si differenziano per le loro caratteristiche di robustezza e affidabilità, studiate e progettate per un lavoro giornaliero continuo e intenso. Diverse sono le soluzioni di taglio a lama continua o alternata a seconda del tipo di prodotto, dimensioni e produzione richiesta. Le taglierine possono essere usate singolarmente, il che significa soluzioni semiautomatiche con carico scarico manuale dei prodotti, o abbinata in linea con stendi fette per un completo ciclo di produzione automatico.

*The range of the available slicers for the rusk bread slicing differ in their characteristics of stardness and reliability, studied and designed for a continuous and intense daily work. Several are the slicing solutions with continuous band blade or reciprocating depending on the product type, dimensions and production request. The slicers can be used individually, which means semiautomatic solutions with manual loading and unloading of the products, or combined in line with slice spreader for a complete automatic production cycle.*



› **Mod. 2000 Taglierina lame continue**

La più grande delle taglierine a lame continue, adatta per produzioni industriali a elevate velocità produttive e cicli di lavoro continui. Predisposta in uscita con apposito caricatore o inseritore viene abbinata in linea su impianti automatici per la produzione industriale di fette biscottate.

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

*The biggest continuous band blades, suitable for industrial production at high production speeds and continuous working cycles. Predisposed in exit with feeder or inserter is combined in line in automatic plants for the industrial production of toasted slices.*



Il taglio ultrasuoni risulta essere una indispensabile alternativa per il taglio di tutti quei prodotti dove risulta essere impossibile l'utilizzo delle tradizionali tecniche di taglio.

*The ultrasonic cutting machine appears to be an indispensable alternative for the slicing of all those products where it is impossible the use of traditional cutting techniques.*



› **Mod. Sonyc taglierina ultrasuoni**

Grazie alle migliaia di oscillazioni al secondo della speciale lama in titanio montata sulla taglierina si ottengono tagli puliti, lisci e uniformi di prodotti rotondi, quadrati o rettangolari e di forma diversa. La macchina dotata di una o più testate di taglio affiancate permette il taglio di prodotti anche di grande dimensioni o per il taglio multiplo simultaneo dei prodotti per alte capacità produttive.

› **Mod. Sonyc ultrasonic slicer**

*With thousands of oscillations per second of the special Titanium blade mounted on the slicer is gotten clean, smooth and uniform cut of round, square or rectangular products and of different shapes. The machine supplied with one or with multiple cutting heads side by side allows the cuts also of large products the multiple simultaneous cutting of the products for high production capacity.*

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.*