

# CROSTINI, FOCACCE e FETTE > CROUTONS, FOCACCIA and SLICES



Slicing and packaging systems for the baking industry.

## CROSTINI ROTONDI > *ROUND CROUTONS*



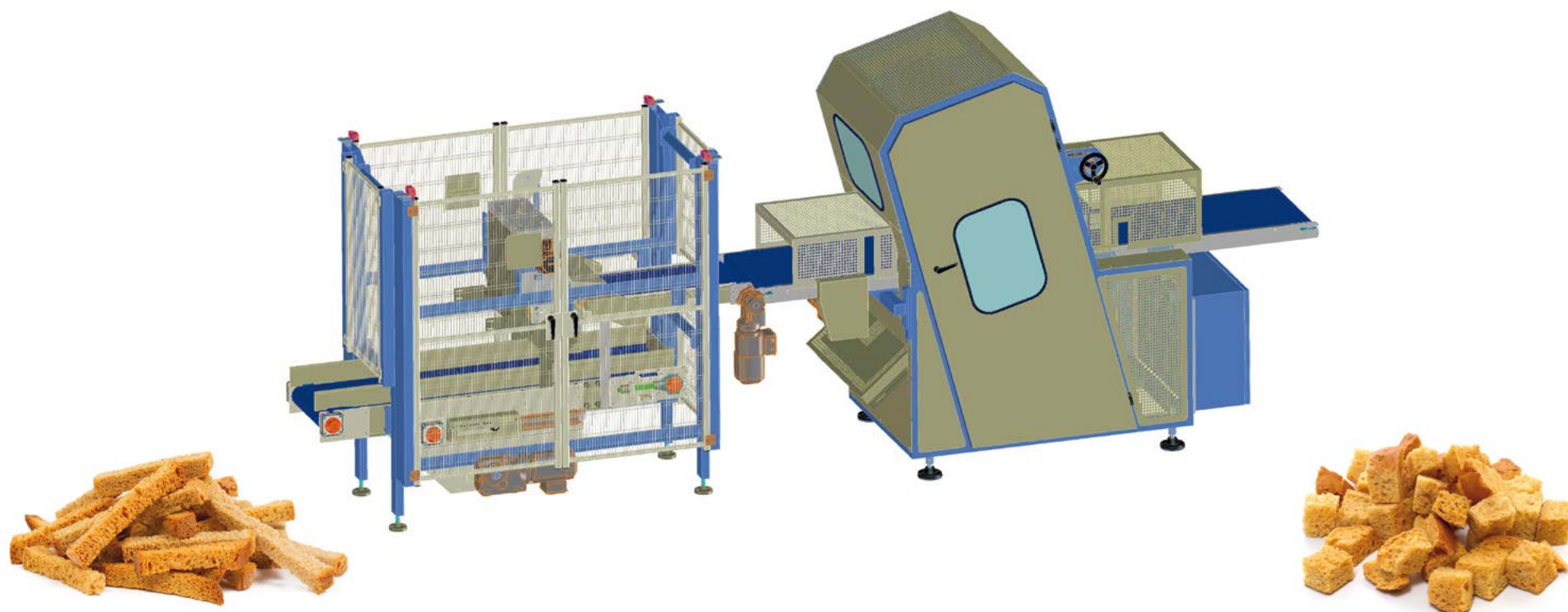
### > CROSTINI ROTONDI

Varie sono le possibili soluzioni di taglio per i crostini rotondi: taglierine a lama alternativa o continua a seconda delle diverse esigenze di produttività oraria, delle dimensioni del filone di partenza e dello spessore fette richiesto. Robuste ed affidabili, le taglierine concepite per questo utilizzo sono appositamente progettate per essere impiegate all'interno di linee automatiche o impiegate anche come macchine singole con alimentazione manuale da parte dell'operatore.

### > *ROUND CROUTONS*

*Different are the possible slicing solutions for round croutons: reciprocating blade or continuous band slicers can be chosen as required by hourly output needs, the dimensions of the starting loaf, and the desired slice thickness. Sturdy and reliable, these slicers have been specially designed for use in both automatic lines and as stand-alone machines with manual feeding by the operator.*





### > CROSTINI

La linea croûtons rappresenta un sistema dedicato al taglio dei croûtons ad alte velocità grazie all'abbinamento in linea di più taglierine. In questa tipologia di impianti, i croûtons si possono ottenere partendo da una teglia di prodotto o da un filone di pane in cassetta con flessibilità e versatilità nei cambi formato. Le sue caratteristiche costruttive permettono un utilizzo in linea su impianti produttivi completi automatici, velocizzando in tal modo il processo nella fase di taglio.

### > CROUTONS

*The Croutons line is a complete system for high-speed crouton slicing that is configured by positioning of many slicers in line. This type of system permits croutons to be obtained from both baking pan or tin bread loaves with flexible and versatile format change. The line's construction characteristics permit in line use in completely automatic productive systems for faster execution of the slicing phase.*



### > FOCACCIA

La linea focaccia è stata studiata per la porzionatura in automatico delle teglie di focaccia in porzioni più piccole, limitando in tal modo l'intervento dell'operatore e riducendo i continui e inutili passaggi da una taglierina all'altra, grazie all'abbinamento in linea.

### > FOCACCIA

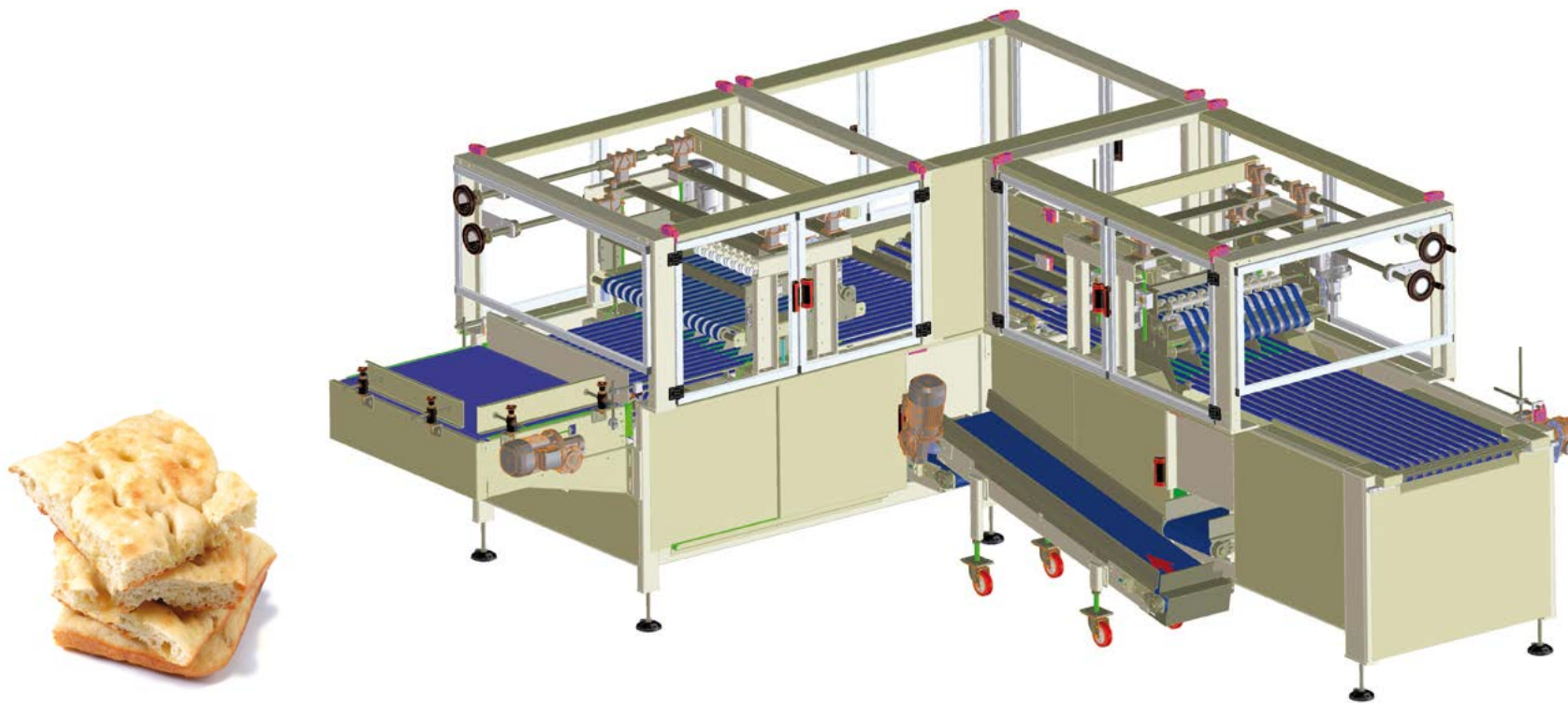
*The Focaccia line has been designed for the automatic portioning of focaccia sheet into smaller portions in order to reduce work by the operator and avoid needless and continuous transfers from one slicer to another thanks to in line configuration with other devices.*

### > CAKE RUSK

La stessa linea Focaccia adattata e modificata secondo le giuste specifiche, è adatta al taglio ad alte velocità di cake rusks dove da una teglia di prodotto risulta possibile ottenere singole fette.

### > CAKE RUSK

*The same Focaccia line can be adapted and modified with the right specifications required for the high-speed slicing of cake rusks where the single slices are obtained from a product sheet.*



## > FOCACCIA SURGELATA

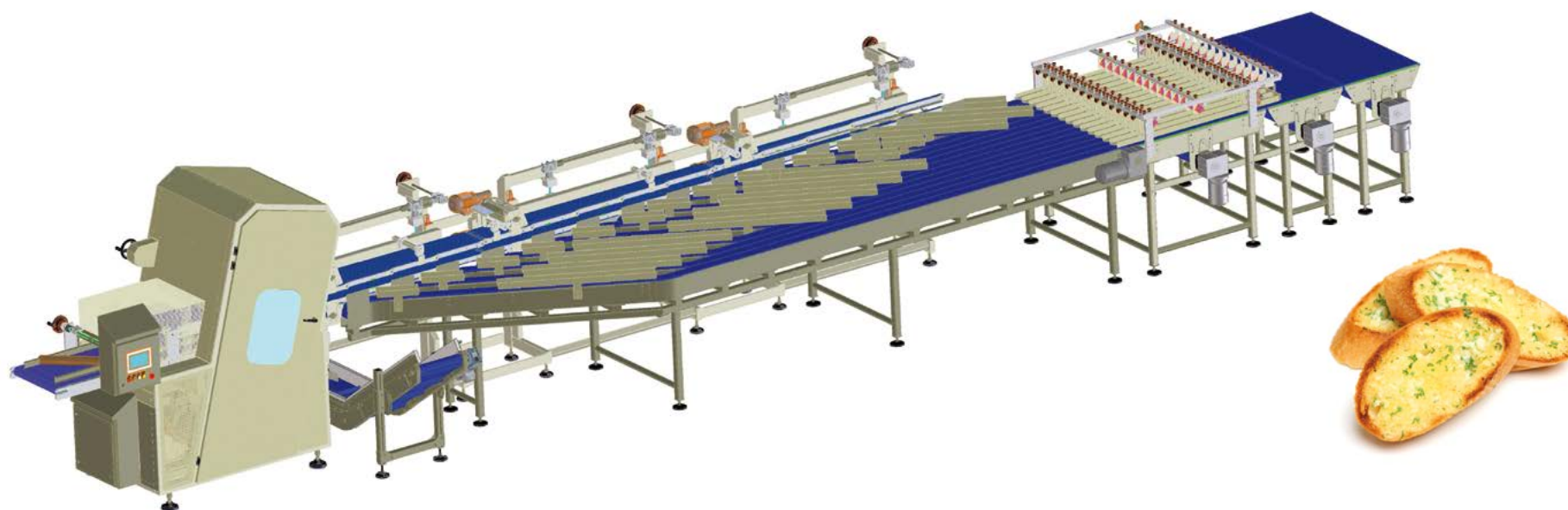
Questo tipo di linea è stata studiata nello specifico per il taglio della focaccia surgelata. Al momento del taglio, il prodotto ha una temperatura di  $-5^{\circ}$  gradi e le specifiche caratteristiche di progettazione della linea consentono di ottenere un ottimo risultato di taglio del prodotto, liscio e uniforme.

Di costruzione pesante, per assorbire eventuali sollecitazioni dovute dal taglio, la linea è dotata di testate di taglio a dischi montati su di un albero in posizione verticale. La suddetta linea può trovare ulteriori applicazioni per il taglio di prodotti simili.

## > FROZEN FOCACCIA

*This type of line has been specifically studied to slice frozen focaccia. At the moment of cut, the product has a temperature of  $-5^{\circ}$  C and the line's specific design features ensure excellent, smooth and even slicing results.*

*Vaunting a sturdy construction capable of absorbing any stress produced by slicing, the line is equipped with slicing disk heads mounted on a vertical shaft. This line can also be used for further applications to slice similar products.*

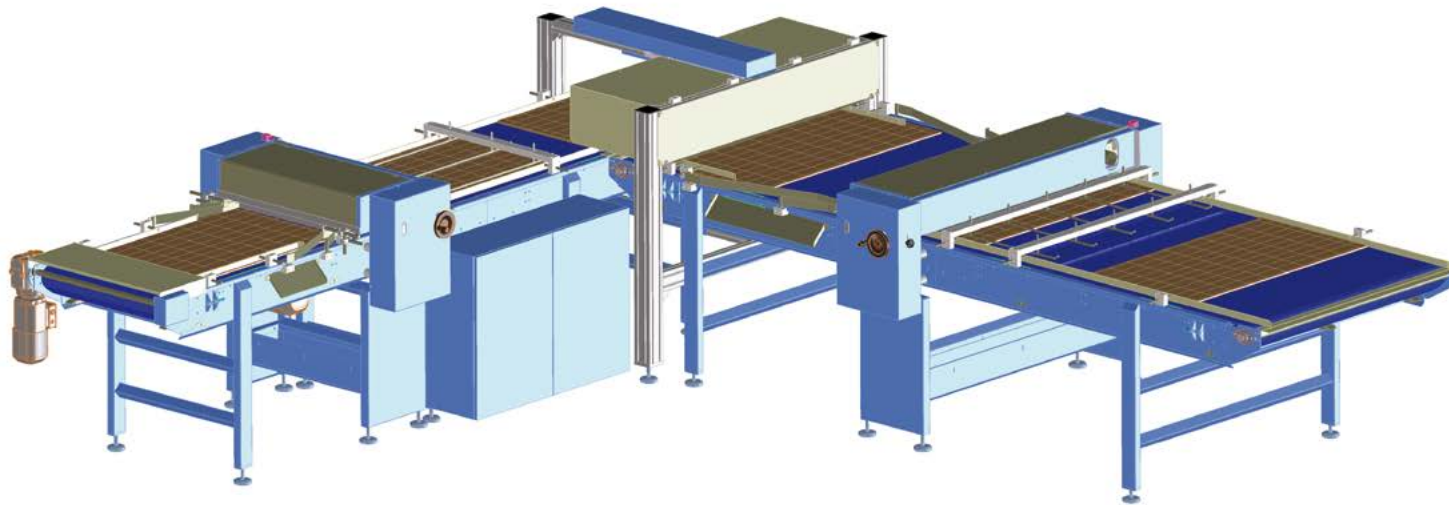


## > FETTE

Un innovativo sistema stendifette permette la stesura in automatico in linea delle fette dopo il taglio. Nello specifico, il sistema è stato progettato per il taglio inclinato del prodotto tipo baguette e la stesura in automatico di ogni singola fetta dopo il taglio. Questo tipo di sistema viene impiegato nella produzione di garlic bread.

## > SLICES

*An innovative slice spreader system permits the automatic laying down of the slices after slicing. Specifically, the system has been designed for the inclined slicing of baguette-type products and the automatic laying down of every single slice after slicing. This type of system is used in the production of garlic bread.*

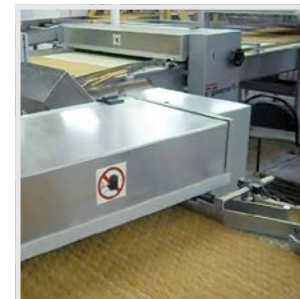


## > KNACKEBROT

Come nella linea focaccia, la linea Knäckebröt è stata progettata per la porzionatura in automatico delle teglie di prodotto in porzioni più piccole tramite l'abbinamento in linea di più testate di taglio.

## > KNACKEBROT

*As in the Focaccia line, the Knäckebröt line has been designed for the automatic portioning of the product sheet into smaller portions by combination in line of more cutting heads.*



**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.*