

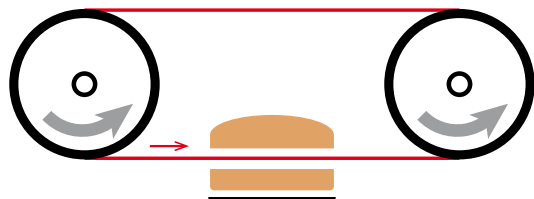
## DOLCIARIA > CONFECTIONARY



Slicing and packaging systems for the baking industry.

## PAN DI SPAGNA > SPONGE CAKES

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, 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.



*Slicers designed to slice sponge cake are equipped with continuous band blades for sharp, smooth and clean cut. In addition to the standard versions, others can be available, on order, in which the slicer can be equipped with one or more cutting heads in line for the multiple cut of the product in layers as required by client needs.*



### > TESTATA DI TAGLIO A LAMA CONTINUA

La testata di taglio di questa categoria di taglierine lavora a lama continua. Grazie al suo movimento continuo ad alte velocità, il taglio così ottenuto rende questa taglierina la giusta soluzione per questo lavoro, ottenendo:

- **Risultato di taglio perfetto.** Liscio e uniforme su tutta la superficie del prodotto.
- **Nessuna briciola all'interno del prodotto.** In fase di taglio, le briciole 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.** Permette di rimuovere pochi millimetri dalla parte superiore del pan di spagna senza dover rimuovere grandi quantità di prodotto. Questo è possibile grazie al sottile spessore della lama ed alla tensionatura che ne evita lo sbandamento.

### > CONTINUOUS BAND BLADE CUTTING HEAD

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

- **Perfect cutting result.** Smooth and uniform on all the product surface.
- **No crumbs inside the product.** The crumbs during the slicing don't stop inside the product, but they are dragged out thanks to the blade's continuous movement.
- **High output.** The working at high speeds is possible without damage the products during the cutting.
- **Trimming of the top.** Permits the removal of a few millimeters from the top of the sponge cake without removing significant quantities of product. This is possible thanks to the slenderness of the blade and the tightening that prevents sliding.



## › Mod. 115/2 Taglierina taglio totale

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

- larghezza max prodotto 500 mm

## › Mod. 115/2 Total cut slicer

*This model of slicer is equipped with two cutting heads that permit the double horizontal slicing of 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 al 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 regolazioni che consentono il taglio di prodotti con diverse dimensioni a spessore di taglio variabile.

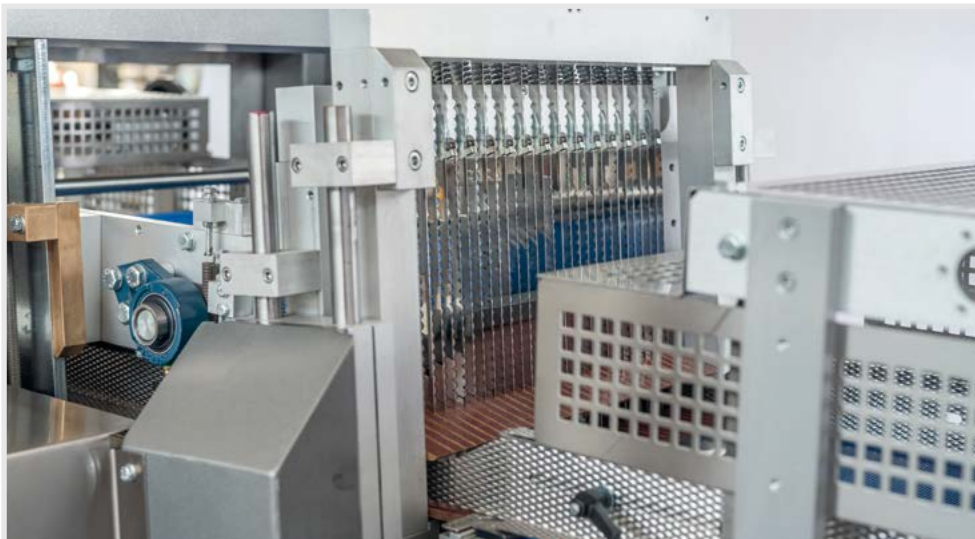
## › Mod.110/5 Total cut slicer with multiple cutting heads

*This slicer is designed to slice sponge cake in many layers. Specifically, the machine is equipped with 5 cutting heads for 5 cuts of the product. Reliability and versatility stand out in its use thanks to the different adjustments possibilities that permit the slicing of products of different sizes with variable slicing thicknesses.*

## TAGLIO BISCOTTI › *BISCUITS SLICING*

Questa categoria include taglierine adatte al taglio di plum-cake e similari, biscotti e prodotti dolciari cotti anche contenenti frutta. Il tipo di taglio che si ottiene con l'impiego di questo specifico range di taglierine può essere di due tipi, a seconda delle diverse richieste: liscio o ruvido.

*This category includes the slicers designed to slice plum cake and similar products, biscuits, and other baked confectionary products, also those containing fruit. Two types of slicing can be obtained with this specific range of slicer according to customer requests: smooth or rough.*



### › **Mod. 1280 Taglierina alternativa Industriale**

Una nuova versione di taglierina a lama alternativa è stata progettata per il taglio nello specifico di filoni di pane, pani dolci con uvetta/ frutta e ad alto contenuto di zucchero. La corsa lunga delle lame di circa 80 mm permette di avere una maggiore intensità e velocità nel taglio, raggiungendo produzioni industriali.

### › **Mod. 1280 Industrial reciprocating slicer**

*A new version of alternative blades slicer has been designed for the slicing on the specific of loaves of bread, sweet breads with raisins / fruit and high sugar content. The long stroke of the blades of about 80 mm allows to have a greater intensity and cutting speed on the slicing, reaching industrial production.*



## › Mod. 1.200 Taglierina alternativa industriale

Studiata per essere impiegata su linee automatiche o come macchina singola, 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 reciprocating blade slicer

*Designed for use in automatic lines or as a single machine, thanks to its versatility and ease of use, this slicer can be used in various applications with manual feeding for the slicing of products on more than one line or wide size products.*



## › Mod. 290 Taglierina a ghigliottina

La taglierina mod. 290 è progettata per ottenere il **taglio ruvido** dei biscotti/cantuccini. La macchina è dotata di una lama a ghigliottina che esegue l'operazione di taglio rompendo il filone di biscotto e ottenendo così il taglio ruvido. Le sue caratteristiche costruttive consentono un semplice e facile utilizzo.

## › Mod. 290 Guillotine slicer

*The Mod. 290 slicer is designed for the rough cut of biscuits/cantuccini. The machine is equipped with a guillotine blade that makes the slice by breaking the biscuit loaf, in this way obtaining a rough slice. Its constructive features ensure simple and easy uses.*

## TAGLIO FETTE BISCOTTATE › RUSK BREAD SLICING

La gamma delle taglierine disponibili per il taglio delle fette biscottate si differenzia per 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, delle dimensioni e della produzione richiesta. Le taglierine possono essere utilizzate come macchine singole con soluzioni semiautomatiche di carico e scarico manuale dei prodotti, oppure abbinare in linea con sistema stendi fette per un ciclo di produzione automatico.

*The range of the available slicers for the rusk bread slicing differ in their characteristics of sturdiness and reliability, studied and designed for a continuous and intense daily work. Several are the slicing solutions with continuous band or reciprocating blade depending on the product type, dimensions and production request. These slicers can be used as single machines with semi-automatic loading and manual unloading of products or combined in line with a slices spreader system for 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 blade slicer

*The biggest of the continuous band blade slicers, this model is suited for high-speed and continuous cycle industrial productions. Predisposed in exit with feeder or inserter is combined in line in automatic plants for the industrial production of rusk bread.*

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

*Ultrasonic slicing is an indispensable alternative for the slicing of all those products for which traditional slicing techniques cannot be used.*



### > **Mod. Sonyc taglierina ultrasuoni**

Grazie alle migliaia di oscillazioni al secondo della speciale lama in titanio montata sulla taglierina è possibile ottenere 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 grandi dimensioni o il taglio multiplo simultaneo di prodotti per alte capacità produttive.

### > **Mod. Sonyc ultrasonic slicer**

*The thousands of oscillations per second of the slicer's special titanium blade mounted on the slicer ensure clean, smooth, and even slicing of round, square, or rectangular products and those of other shapes as well. When equipped with one or more cutting heads side by side, the machine permits the slicing of even large sized products or multiple simultaneous slicing for high output.*

**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.*