gasparin®
PFM Group

BREAD LOAVES AND CRUSTLESS BREAD

FILONI E PANE DA TRAMEZZINO

SLICING AND PACKAGING SYSTEMS FOR THE BAKING INDUSTRY

SISTEMI DI TAGLIO E CONFEZIONAMENTO PER L'INDUSTRIA DELLA PANIFICAZIONE

BREAD LOAVES AND CRUSTLESS BREAD
FILONI E PANE DA TRAMEZZINO

Automatic lines suitable for the automatic slicing and packaging of bread loaves, round loaves, tin bread and gluten-free bread. Packaging that can be carried out in a flow-pack or bagging machine for bagging in pre-formed bags.

Linee automatiche adatte al taglio e confezionamento in automatico di filoni di pane, pagnotta rotonda, pan carrè, pan bauletto e filoni senza glutine. Confezionamento che può essere eseguito in una macchina tipo flow-pack o imbustatrice per l'inserimento dei prodotti in sacchetti preformati.

+ SLICING + BAGGING

TAGLIO + IMBUSTAMENTO

Versatile and practical, allow products slicing and automatic packaging in pre-formed bags.

Versatili e pratiche consentono il taglio e il confezionamento in automatico dei prodotti in buste preformate.

+ SLICING + FLOW-PACK

TAGLIO + FLOW-PACK

Designed to slice and wrap the product in a fully closed and sealed package ensuring its shelf life.

Progettate per tagliare e avvolgere il prodotto in una confezione completamente chiusa e sigillata garantendone la durata di conservazione.

+ DECRUSTING, SLICING AND PACKAGING

SCROSTATURA, TAGLIO E CONFEZIONAMENTO

Flexibility and versatility of the system allows slicing and packaging in different formats with products of various sizes.

Flessibilità e versatilità dell'impianto permettono il taglio e il confezionamento in diversi formati con prodotti di varie dimensioni.

SLICING AND BAGGING

TAGLIO E IMBUSTAMENTO

BAGGING SPEED
Mod. IMA-100 single pushing arm:
38/40 bags per minute.

VELOCITÀ DI IMBUSTAMENTO
Mod. IMA-100 braccio di spinta singolo:
38/40 buste al minuto.

ATOMATIC BAGGING (IMA-100)

The automatic bagging with bagger IMA-100 allows the begging at speed of 38/40 bags per minute after the slicing. By combining the bagger machine with a slicer is composed an automatic solution, compact and high-performance for the slicing of the products, bagging and closing of the bags. A system of mechanical cams guides and synchronizes the various movements of the machine to ensure reliability and high performance.

The closing head installed in line, integrated on the same bagger, allows the closing of the bags immediately after the bagging ensuring the position of the slices and an immediate in-line closure.

IMBUSTAMENTO AUTOMATICO (IMA-100)

La linea automatica di imbustamento con imbustatrice IMA-100 consente l'imbustamento a velocità di 38/40 buste al minuto dopo il taglio. Abbinando l' imbustatrice a una taglierina viene a formarsi una soluzione automatica, compatta e ad alte prestazioni per il taglio dei prodotti, imbustamento e chiusura delle buste. Un sistema di camme meccaniche guida e sincronizza i vari movimenti della macchina per garantire affidabilità ed elevate prestazioni.

La testata di chiusura installata in linea, integrata nella stessa imbustatrice, permette la chiusura delle buste subito dopo l'imbustamento garantendo la posizione delle fette e una chiusura in linea immediata.

SLICING AND BAGGING

TAGLIO E IMBUSTAMENTO

BAGGING SPEED
Mod.IMA-200 double pushing arms:
55/58 bags per minute.

VELOCITÀ DI IMBUSTAMENTO
Mod. IMA-200 Doppio braccio di spinta:
55/58 buste al minuto.

ATOMATIC BAGGING (IMA-200)

Designed for high-speed bagging capacity, suitable to achieve max speed of 55/58 bags per minute, Mod. IMA-200 is the bagger for the heavy industrial production with two pushing arms that work simultaneously to insert the products into the bags automatically after the slicing.

A system of mechanical cams guides and synchronizes the various movements of the machine to ensure reliability and high performance. The automatic bags changing table holds up to three wickets at the same time and shortens bag change time to 5-7 seconds avoiding the extended stop in production often required for this operation.

IMBUSTAMENTO AUTOMATICO (IMA-200)

Progettata per raggiungere alte capacità di imbustamento, adatta a raggiungere velocità massime di 55/58 buste al minuto, Mod. IMA-200 è l'imbustatrice per le produzioni industriali con due bracci di spinta che lavorano contemporaneamente, sfalsati, per inserire i prodotti nei sacchetti automaticamente dopo il taglio.

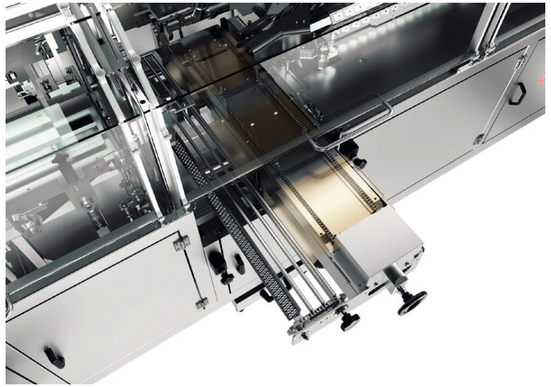
Un sistema di camme meccaniche guida e sincronizza i vari movimenti della macchina per garantire affidabilità ed elevate prestazioni. Il magazzino automatico dei sacchetti può contenere fino a tre wicket e riduce il tempo di cambio buste a 5-7 secondi evitando il fermo prolungato della produzione spesso richiesto per questa operazione.

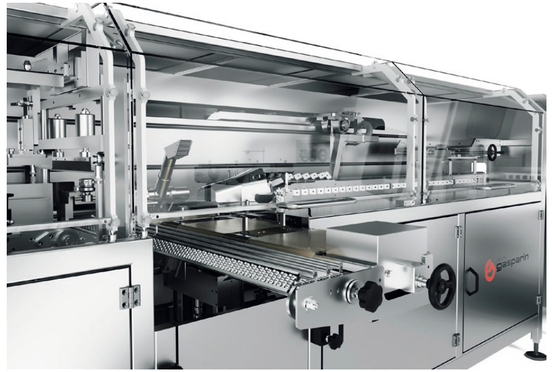
+ SLICING + BAGGING

TAGLIO + IMBUSTAMENTO

Slicing and bagging systems answer to the needs of bagging the sliced product in preformed bags either automatically and our bagging machine range includes two different models of machine with single pushing arm mod. IMA-100 or double mod. IMA-200 to achieve higher production speed.

I sistemi di taglio e imbustamento rispondono all'esigenza di confezionare il prodotto tagliato in buste preformate in modo automatico e la nostra gamma di imbustatrici comprende due diversi modelli di macchina a braccio singolo di spinta mod.IMA-100 o doppio mod. IMA-200 per raggiungere una maggiore velocità di produzione.



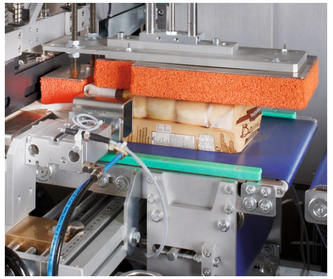


OPTIONAL - SEALING ARM

OPTIONAL - BRACCIO SALDANTE

The bagger can be equipped with a sealing arm for the sealing of the bag before closing. The closing of the bag is performed on a 90° conveyor at the bagger exit with possibility of choosing the type of closures required.

L'imbustatrice può essere dotata di un braccio saldante per la saldatura del sacchetto prima della clippatura. La chiusura del sacchetto viene eseguita su un nastro a 90° all'uscita dell'imbustatrice con le possibilità di scegliere il tipo di chiusura richiesta.



IN-LINE CLOSING SYSTEM

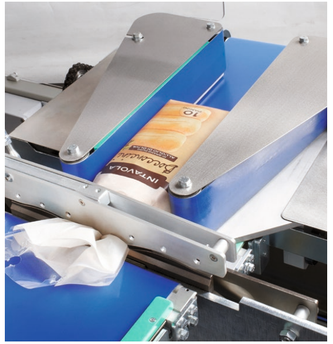
CHIUSURA BUSTE LINEA

A closing system immediately after the bagging is essential to ensure the position and stability of the product inside. A closure that can be of Clipband or Kwik-lok type, installed in line, integrated in-line on the bagging machine, which allows the bags to be closed immediately after bagging.

Un sistema di chiusura subito dopo l'imbustamento, fondamentale per garantire la posizione e la stabilità del prodotto al suo interno. Una chiusura che può essere di tipo Clipband o Kwik-lok, installata in linea, integrata nella stessa imbustatrice, che permette la chiusura delle buste subito dopo l'imbustamento.

CLIPBAND

KWIK-LOK OR CLIPS



CRUSTLESS BREAD
PANE SENZA CROSTA

Tutte le nostre linee automatiche per pane tramezzino sono sviluppate per ottenere in modo compatto un sistema efficace e funzionale, garantito dalle stesse industrie legate alla produzione di questo tipo di prodotto.

All our automatic lines for crustless bread have been developed to obtain in a compact way, an efficient and functional system, guaranteed by the same industries that produce this kind of product.

CRUSTLESS BREAD
PANE SENZA CROSTA

The automatic slicing and packaging lines for crustless bread are composed by decrusting machine, slicer, and packaging machine combined together in line with appropriate feeding unit to have a complete automatic system. As optional at the exit of the line, we can provide and connect clip-band or twist-band closing heads or others.
As required by specific client needs and requests, different configurations of the final sliced and packed product can be obtained with this typology of plants. Higher or lower level of process automation permits to satisfy the production requests that don't require completely automatic systems.

Le linee automatiche di taglio e confezionamento di pane senza crosta, "pane tramezzino", sono composte da scrostatore, taglierina e confezionatrice tutte abbinate tra loro in linea con idonei sistemi di carico per formare un impianto automatico completo. Come optional in uscita dalla linea, possiamo fornire e abbinare la testata di chiusura con clipband, twistband o altro.
A seconda delle esigenze e delle specifiche richieste del cliente, diverse sono le configurazioni del prodotto finale tagliato e confezionato che si possono ottenere con questa tipologia di impianti. Un minore o maggiore grado di automatizzazione del processo consente di soddisfare le richieste produttive che non necessitano di un sistema completamente automatico.

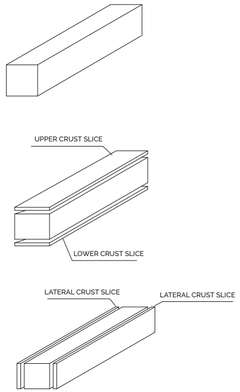
DECRUSTING

SCROSTAMENTO

A purpose of a decrusting machine is to remove the crusts from all four sides of the loaf quickly and easily. For this reason, in this typology of machines, slicing is performed by continuous band blades for excellent, clean, and uniform results on all the around surface.

Lo scopo di una macchina per scrostare è quello di rimuovere la crosta in tutti e quattro i lati del filone in modo veloce e pratico. A tale scopo, su questa tipologia di macchine, il taglio viene eseguito per mezzo di lame continue, ottenendo un risultato di taglio ottimale, pulito e uniforme su tutta la superficie.

WORKING SEQUENCE



MOD. 110-TRA AUTOMATIC DECRUSTER

The automatic decrusting machine is designed to remove automatically crusts from the loaves of bread. Thanks to its operational features, the machine is employed in automatic lines or as standalone machine thanks to its versatility and easy to use.

MOD. 110-TRA SCROSTATORE AUTOMATICO

Lo scrostatore automatico è stato progettato per rimuovere in automatico le croste dei filoni di pane. Grazie a questa sua caratteristica di funzionamento la macchina trova impiego su linee automatiche o con utilizzo fine a se stessa grazie alla sua versatilità e facilità di utilizzo.

DECRUSTING, SLICING AND PACKAGING

SCROSTAMENTP TAGLIO E CONFEZIONAMENTO

AUTOMATIC LINE

Automatic line suitable for the automatic decrusting, slicing, and packaging of tin bread. In this configuration, the line permits the packaging in standing position of the crust-less bread slices. The system's flexibility and versatility enable the slicing and packaging in different patterns with products of different dimensions.

LINEA AUTOMATICA

Linea automatica adatta allo scrostamento, taglio e confezionamento in automatico di filoni di pane in cassetta. In questa configurazione, la linea permette il confezionamento in costa delle fette dei filoni di pane scrostato. Flessibilità e versatilità dell'impianto permettono il taglio e il confezionamento in diversi formati con prodotti di varie dimensioni.

SLICING + FLOW-PACK

TAGLIO + FLOW-PACK

SLICING AND FLOW-PACK

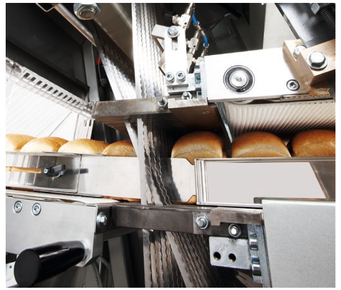
The automatic lines of slicing and packaging in flow-pack for tin and loaves of bread are designed to meet the specific productive needs of the market where this typology of packaging is requested.
The various possible combinations of slicer and flow-pack machines let systems be configured in different ways to obtain the appropriate solution for the output level required. In an automatic system, through automatic passages between machines by a feeder, the system can reach a maximum output level of 60-70 pieces/minute. In combination with cooling towers permits continuous productive cycles to be obtained.

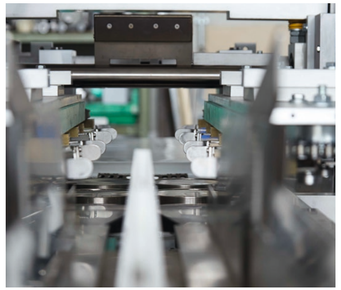
TAGLIO E FLOW-PACK

Le linee automatiche di taglio e confezionamento in flow-pack per pane in cassetta e filoni sono progettate per rispondere alle specifiche esigenze produttive del mercato dove questa tipologia di packaging viene richiesta.
Grazie alle varie combinazioni possibili tra taglierina e flow-pack, l'impianto può essere configurato in diversi modi per ottenere la giusta soluzione in funzione della capacità produttiva richiesta. In un impianto automatico, attraverso passaggi automatici tra le macchine per mezzo di un caricatore, il sistema può raggiungere una produzione massima di 60/70 pezzi al minuto. In abbinamento ad una torre di raffreddamento, è possibile ottenere un ciclo continuo del processo produttivo.

CONTINUOUS BAND BLADE SLICING

TAGLIO LAMA CONTINUA





LATERAL SUPPORTS

Using a flow-pack machine for the packaging of bread is a good way to preserve better the product into a completely closed packed with a consequent longer shelf life of it.

MULINELLI LATERALI

Utilizzare una macchina flow-pack per il confezionamento del pane è un buon modo per conservare meglio il prodotto in una confezione completamente chiusa, ottenendo una conseguente maggiore durata di conservazione dello stesso.

SLICING AND FLOW-PACK

TAGLIO E FLOW-PACK

ROUND BREAD LINE

The round bread line represents a new concept of automatic slicing and packaging in flow-pack for this typology of product. This line's innovation consists in the possibility to slice the entire product without having to leave a wider slicing thickness in the two end slices thanks to in line configurations and an appropriate loading belts system positioned between the slicer and the packaging machine. This ensures the correct and compact transport of all the slices on the box motion flow-pack machine for final packaging.

LINEA PAGNOTTA

La linea pagnotta rotonda rappresenta un nuovo concetto di taglio e confezionamento in automatico su flow-pack per questa tipologia di prodotto. L'innovazione di questa linea consiste nella possibilità di tagliare tutto il prodotto, senza dover lasciare uno spessore di taglio maggiore nelle due fette laterali, grazie al lavoro in linea e ad un apposito sistema di carico a tappeti tra taglierina e confezionatrice. Questo consente il corretto trasporto di tutte le fette in modo compatto sulla flow-pack a testata traslante per il packaging finale.

WWW.GASPARIN.COM

gasparin®
PFM Group