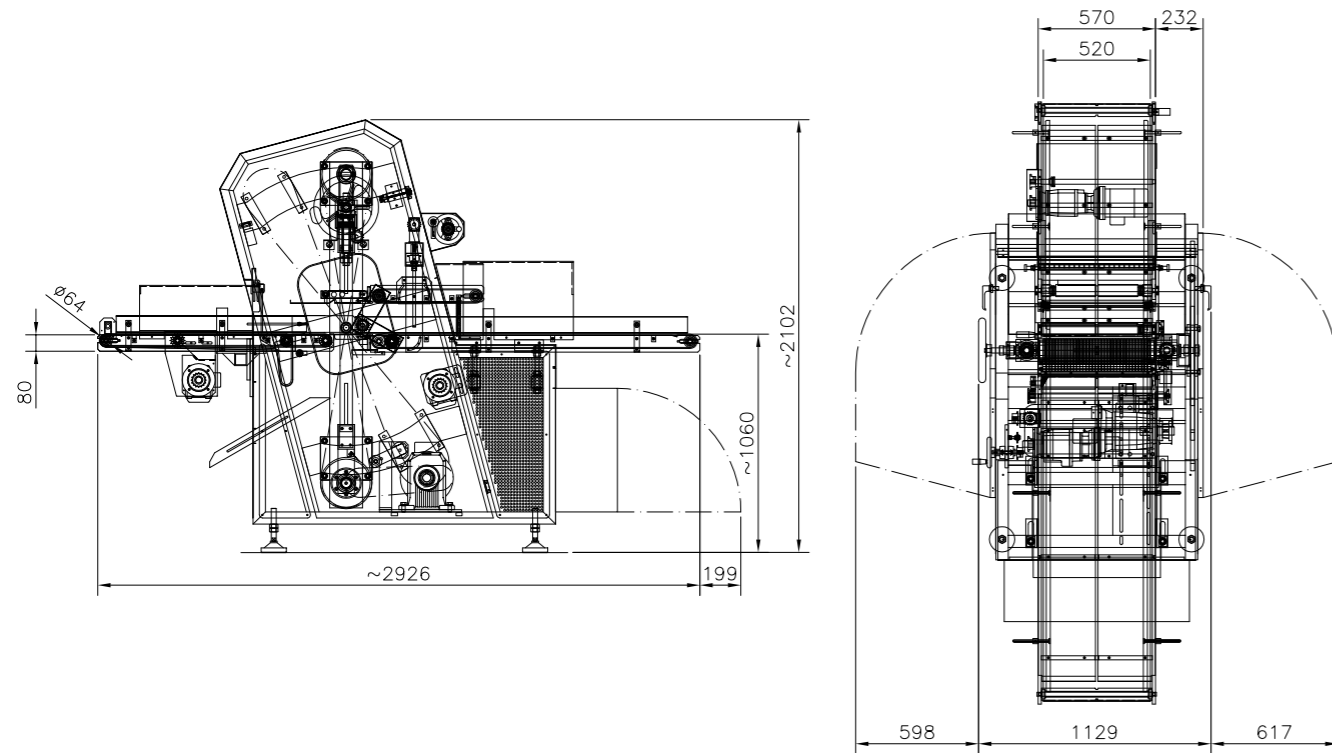


Mod. 1700

Cutting

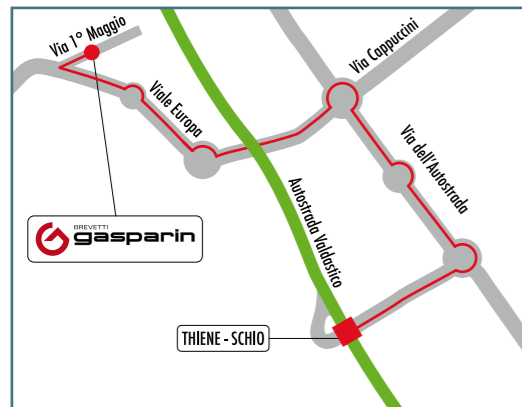


-  Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la Ditta Gasparin si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.
-  Las características y especificaciones técnicas son indicativas y no vinculantes. La firma Gasparin se reserva el derecho de aportar modificaciones en cualquier momento sin preaviso alguno.
-  All technical features and data are purely indicative and not binding. Gasparin reserves the right to modify its products without warning in any moment.
-  Характеристики и технические данные являются ориентировочными и необязывающими. Компания Gasparin оставляет за собой право вносить в них изменения в любой момент и без предупреждения.
-  Les caractéristiques et les notices techniques sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contraignantes. La société Gasparin se réserve le droit d'apporter toutes les modifications jugées utiles à tout moment et sans préavis aucun.
-  Brevetti Gasparin srl الخاصة بالبيانات الفنية هي إرشادية وغير ملزمة، شركة Gasparin srl تحتفظ بحقوقها بإلحاق تعديلات في أي وقت بدون أي إخطار.









Slicing and packaging systems for the baking industry.

Mod. 1700



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

-  TAGLIERINA A LAME CONTINUE
-  CONTINUOUS BAND BLADES SLICER
-  TRANCHEUSE À LAMES CONTINUES

- CORTADORA DE CUCHILLAS CONTINUAS 
- ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА С НЕПРЕРЫВНЫМИ НОЖАМИ 
- قطاعة بشفرات مستمرة 



> Mod. 1700



IT	EN	FR	ES	RU	SA	
LUNGHEZZA MAX PROD.	MAX. PRODUCT LENGTH	LONGUEUR MAX PRODUIT	LONGITUD MÁX. PRODUCTO	МАКС. ДЛИНА ПРОДУКТА	أقصى طول للمنتج	500 mm
ALTEZZA MAX PROD.	MAX. PRODUCT HEIGHT	HAUTEUR MAX PRODUIT	ALTURA MÁX. PRODUCTO	МАКС. ВЫСОТА ПРОДУКТА	أقصى ارتفاع للمنتج	150 - 180 mm
PRODUZIONE	PRODUCTION	PRODUCTION	PRODUCCIÓN	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	إنتاج	16 - 60 pcs/min.
POTENZA	POWER	PUISSANCE	POTENCIA	МОЩНОСТЬ	قدرة	8 Kw
PESO	WEIGHT	POIDS	PESO	ВЕС	وزن	1300 Kg

IT.

Taglierina a Lame Continue.

- Atta al taglio di pane ad alta velocità.
- Testata di taglio a lame continue montate su rulli rettificati e bilanciati per un'ottima aderenza.
- Martelletti guida lame in metallo duro con riporto in Widia.
- Passo lame a scelta ed intercambiabile, minimo 8 mm.
- Nastri di carico in entrata: superiore, con altezza regolabile, atto a spingere il pane verso le lame ed inferiore con spondine laterali di guida registrabili.
- Velocità di avanzamento nastri regolabile tramite inverter.
- Pannello elettrico con comandi centralizzati, emergenze elettriche secondo normative e plexiglass di protezione.
- Struttura portante in robusto acciaio verniciato.

Optional

- Oliatura pneumatica lame.
- Catenarie laterali per la guida del prodotto.
- Pantografo regolazione passo lame.
- Predisposizione per l'abbinamento in linea.
- Versione inox.

EN.

Continuous band blades slicer.

- Suitable for the bread slicing at high speed.
- Cutting head with continuous blades mounted on two rollers rectified and balanced for a perfect adherence on the surface.
- Blade guides fingers made in hard metal covered with Widia.
- Blade pitch on request and interchangeable, minimum of 8 mm.
- Entry loading conveyors: upper, with adjustable height, suitable to push the bread towards the blades and lower with adjustable lateral guides.
- Adjustable Conveyors advancement speed through inverter.
- Electric panel with centralized controls, emergency power according to regulations and protection plexiglass.
- Heavy duty design in painted steel.

Optional

- Pneumatic oiling system on blades.
- Lateral chain for the product driving.
- Adjustable blade thickness with Pantograph/Lattice.
- Predisposition for the inline combination.
- Stainless steel version.

FR.

Trancheuse à lames continues.

- Prévue pour trancher le pain à grande vitesse.
- Tête de coupe à lames continues montées sur des rouleaux rectifiés et équilibrés pour une adhérence parfaite.
- Crochets guide-lame en métal dur avec report de widia.
- Pas des lames réglable et interchangeable, minimum 8 mm.
- Tapis de chargement en entrée : supérieur, avec hauteur réglable, conçu pour pousser le pain vers les lames et inférieur avec guides latéraux réglables.
- Vitesse d'avancement des tapis réglable par variateur.
- Tableau électrique avec commandes centralisées, alimentation de secours conformément à la réglementation et protection en plexiglas.
- Structure porteuse robuste en acier peint.

En option

- Huilage pneumatique des lames.
- Chaînes latérales pour le guidage du produit.
- Pantographe de réglage du pas des lames.
- Prévue pour intégration en ligne.
- Version inox.

ES.

Cortadora de cuchillas continuas.

- Apta para el corte de pan a alta velocidad.
- Cabezal de corte de cuchillas continuas montadas en rodillos rectificadas y equilibradas para garantizar su perfecta adherencia.
- Ganchos de guía de las cuchillas de metal duro con refuerzo de widia.
- Paso de las cuchillas intercambiable, minimo 8 mm.
- Cintas de carga de entrada: superior, de altura regulable, apta para empujar el pan hacia las cuchillas, e inferior con guías laterales regulables.
- Velocidad de avance de las cintas regulable con inverter.
- Panel eléctrico con mandos centralizados, emergencias eléctricas según la normativa y plexiglas de protección.
- Estructura portante de sólido acero pintado.

Accesorios opcionales

- Lubricación neumática de las cuchillas.
- Cadenas laterales de guía del producto.
- Pantógrafo de regulación del paso de las cuchillas.
- Preparación para la instalación en línea.
- Versión inoxidable.

RU.

Ленточная машина для нарезки хлеба.

- Предназначена для высокоскоростной нарезки хлеба.
- Режущая головка с ленточными ножами, установленными на барабанах, отрегулированными и сбалансированными для плотного прилегания к поверхности.
- Направляющие молоточки ножей, изготовленные из твердого металла с наплавкой из видия.
- Шаг ножей — на выбор и сменный, минимум 8 мм.
- Загрузочные конвейеры на входе: верхний конвейер с регулируемой высотой, предназначенный для подачи хлеба к ножам, и нижний конвейер с регулируемой направляющими бортиками.
- Скорость движения конвейеров регулируется с помощью инвертора.
- Электропитание с централизованными устройствами управления, устройствами электрозащиты согласно действующим нормам и защитными ограждениями из плексигласа.
- Несущая конструкция из окрашенной прочной стали.

Дополнительные опции

- Пневматическая система смазки ножей.
- Боковые цепные конвейеры, направляющие продукт.
- Пантограф для регулирования шага ножей.
- Возможность включения машины в состав линии.
- Версия машины из нержавеющей стали.

SA.

قطاعة بشفرات مستمرة

تستخدم لتقطيع الخبز بسرعة مرتفعة. رأس تقطيع ذات شفرات مستمرة مزودة على أسطوانة معدة لموزونة للتحصول على التصاق أفضل. طارقتص غير قابلة لزيادة الشفرات مصنوعة من معدن مقصى والجزء المربط من كربيد ملبد يمكن اختيار خطوة الشفرة فيمكن استبدالها، حتى أدنى 8 ملليمتر. سيورتمجمل الداخل الأعلىوي يمكن ضبط ارتفاعه. وي عمل على دفع الخبز تجاه الشفرات والأسفل بحيث يمكن ضبطه. يمكن ضبط سرعة السيور من خلال العاكس. لوحه كهربائية في قبة شفاتي حتى لنمجر لنزيقوا الطوارئ. الكهربائية وفقا للوائح ومحمية من خلال بلنسيجلاس الهيكل الحامل مصنوعة من الصلب القوي المدون.

لعماليات

تنزيق الشفرات بالهواء المضغوط سلسا سلسا انبوية لزيادة المنتجات من سراسخ تعديل خطوة الشفرة سبقي الأعداد لتكبيفه بخط الإنتاج موديل الصلب غير القابل للصدأ