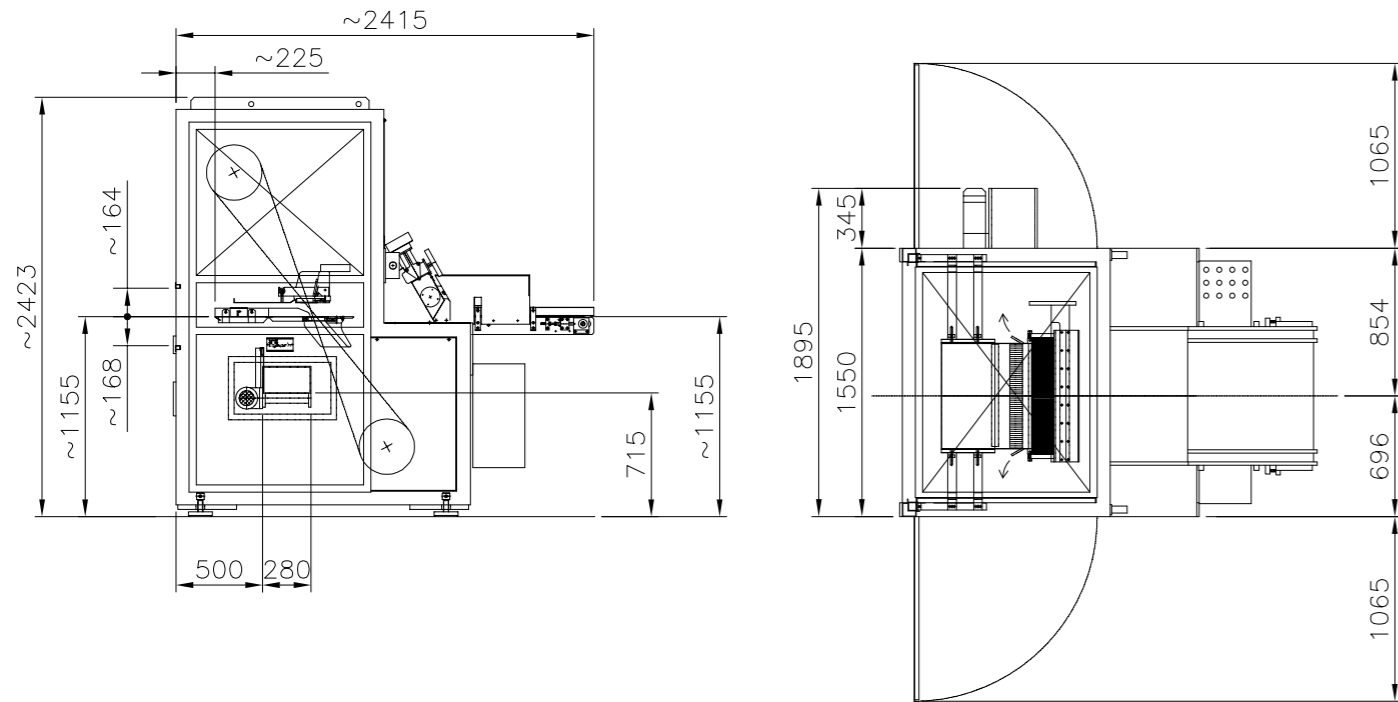


Mod. 2000

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 تحتفظ بحقوقها بإلحاق تعديلات في أي وقت وبغير إشعار. شركة Gasparin srl تحتفظ بحقوقها بإلحاق تعديلات في أي وقت وبغير إشعار.






Slicing and packaging systems for the baking industry.

Mod. 2000



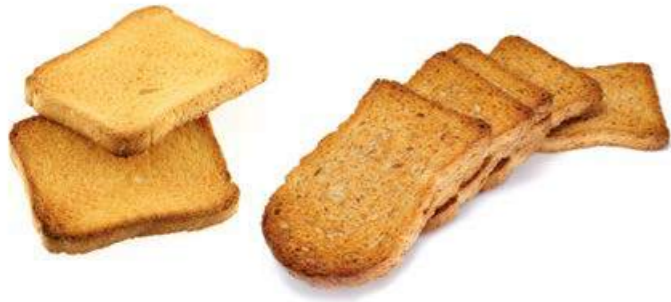
BREVETTI GASPARIN SRL
via 1° maggio, 19 - 36035 Marano Vicentino - Vicenza - Italy
T. +39 0445 560065 - F. +39 0445 622484
info@gasparin.it - www.gasparin.it

-  TAGLIERINA A LAME CONTINUE INDUSTRIALE
-  INDUSTRIAL CONTINUOUS BAND BLADE SLICER
-  TRANCHEUSE À LAMES CONTINUES INDUSTRIELLE

-  CORTADORA INDUSTRIAL DE CUCHILLAS CONTINUAS
-  ПРОМЫШЛЕННАЯ ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА С НЕПРЕРЫВНЫМИ НОЖАМИ
-  قطاعة ذات شفرة متواصلة للاستخدامات الصناعية



> Mod. 2000



IT	EN	FR	ES	RU	SA	
LUNGHEZZA MAX PROD.	MAX. PRODUCT LENGTH	LONGUEUR MAX PRODUIT	LONGITUD MÁX. PRODUCTO	МАКС. ДЛИНА ПРОДУКТА	أقصى طول للمنتج	600 mm (on request 800 mm)
ALTEZZA MAX PROD.	MAX. PRODUCT HEIGHT	HAUTEUR MAX PRODUIT	ALTURA MÁX. PRODUCTO	МАКС. ВЫСОТА ПРОДУКТА	أقصى ارتفاع للمنتج	180 mm
PRODUZIONE	PRODUCTION	PRODUCTION	PRODUCCIÓN	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	إنتاج	16 - 75 pcs/min.
POTENZA	POWER	PUISSANCE	POTENCIA	МОЩНОСТЬ	قدرة	16 Kw
PESO	WEIGHT	POIDS	PESO	ВЕС	وزن	2020 Kg

IT.

Taglierina a lame continue industriale.

- Atta al taglio di filoni di pane ad alta velocità per alte produzioni a cicli di lavoro continuativo
- Predisposta per l'allacciamento con caricatori automatici ed abbinamento in linea su impianti di produzione fette biscottate
- Testata di taglio a lame continue montate su rulli rettificati e bilanciati per un'ottima aderenza
- Martelletti guidalame in metallo duro con riporto in widia
- Passo lame a scelta ed intercambiabile, minimo 8mm
- Nastri di carico in entrata: superiore con altezza regolabile, atto a spingere il pane verso le lame ed inferiore con spondine 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
- Doppia corsia di taglio in entrata
- Pantografo regolazione passo lame
- Nastrino evacuazione scarti laterali filone
- Versione Inox

EN.

Industrial continuous band blade slicer.

- Suited for the high-speed slicing of loaves of bread at high productivity in continuous cycle
- Designed for connection with automatic loaders and combination in line with rusk bread production systems
- 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.
- Double cutting line at inlet
- Predisposition for the inline combination.
- Loaf lateral scrap offloading belt.
- Stainless steel version.

FR.

Trancheuse à lames continues industrielle.

- Prévue pour couper les pains à grande vitesse pour les grandes productions avec des cycles de travail continu
- Prévue pour le raccordement à des chargeurs automatiques et la jonction en ligne avec des installations de production de biscottes
- 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.
- Double voie de coupe en entrée.
- Bande d'évacuation des déchets latéraux du pain.
- Version inox.

ES.

Cortadora industrial de cuchillas continuas.

- Adecuada para el corte de barras de pan a alta velocidad para producciones elevadas y ciclos de trabajo continuo
- Predispuesta para la conexión con cargadores automáticos y el acoplamiento en línea en plantas de producción de tostadas
- 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, mínimo 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.
- Pantógrafo de regulación del paso de las cuchillas.
- Preparación para la instalación en línea.
- Cinta transportadora para la evacuación de los desechos laterales de la barra de pan.
- Versión inoxidable.

RU.

Промышленная хлебозерезательная машина с непрерывными ножами.

- предназначается для высокоскоростной нарезки хлеба, для больших объемов производства с непрерывным циклом работы
- имеет подготовку для соединения с автоматическими загрузчиками и для включения в поточные линии для производства сухариков.
- 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 скоростью направляющими бортиками.
- Скорость движения конвейеров регулируется с помощью инвертора.
- Электропитание с централизованными устройствами управления, устройствами электробезопасности согласно действующим нормам и защитными ограждениями из плексигласа.
- Несущая конструкция из окрашенной прочной стали.

Дополнительные опции

- Пневматическая система смазки ножей.
- двойная дорожка резки на входе.
- Возможность включения машины в состав линии.
- малый ленточный транспортер для отвода боковых отходов буханок.
- Версия машины из нержавеющей стали.

SA.

قطاعة ذات شفرة متواصلة للاستخدامات الصناعية

- تصلح لتقطيع أرغفة الخبز الطويلة وهي عالية السرعة من أجل قطاع الإنتاج العالي ذي دورات التشغيل المتواصلة
- معدة للربط بوحدات تغذية آلية ومزوجة في خطوط إنتاج البقسماط
- رأس تقطيع ذات شفرة متواصلة مركبة على بكرات مقومة ومتوازنة للحصول على تلافق مثالي بالسطح
- مطرقات دليل الشفرات من معدن مقسى وأسنان الشفرة من الكريبيد
- يمكن اختيار خطوة الشفرة وقابلة للتبادل، الحد الأدنى 8 ملليمتر
- سيور تحميل داخل وخارج، الأعلى يمكن ضبط ارتفاعه ويعمل على دفع الخبز تجاه الشفرتين والأدنى ذو حواف دليل قابلة للضبط
- سرعة تقدم السيور قابلة للضبط بواسطة جهاز محول عكس
- لوحة كهربية ذات مفاتيح تحكم مركزية والتحكم في الطوارئ الكهربية وفقا للقواعد المنظمة وأكزيك للحماية
- الهيكال الحامل من الصلب المتين المطلي

كماليات

- تزييت الشفرة يعمل بالهواء المضغوط
- حارة مزدوجة للتقطيع للداخل
- باننوغراف لضبط خطوة الشفرة
- سير التخلص من بقايا الجوانب لأرغفة الخبز
- موديل إنوكس