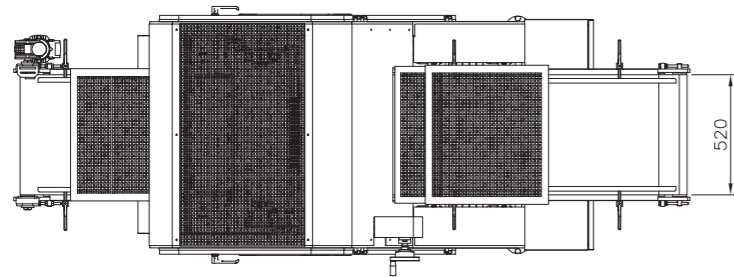
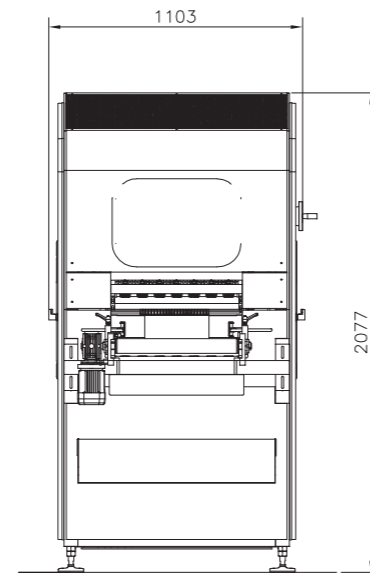
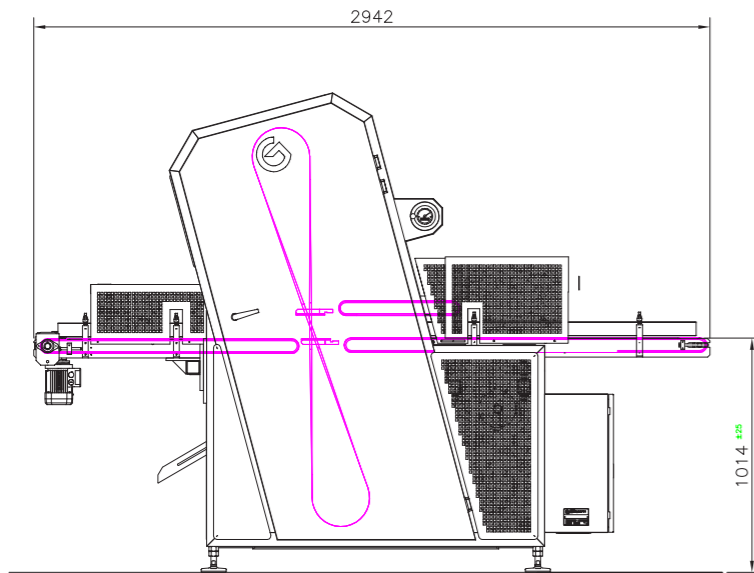


MOD. 1700



SLICING

**MOD. 1700**  
CONTINUOUS BAND BLADES SLICER

TAGLIERINA A LAME CONTINUE  
TRANCHEUSE À LAMES CONTINUES  
CORTADORA DE CUCHILLAS CONTINUAS

All technical features and data are purely indicative and not binding. Gasparin reserves the right to modify its products without warning in any moment. - 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. - 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. - 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.



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.COM



SLICING AND PACKAGING SYSTEMS FOR THE BAKING INDUSTRY  
SISTEMI DI TAGLIO E CONFEZIONAMENTO PER L'INDUSTRIA DELLA PANIFICAZIONE E DOLCIARIA



SLICING



EN

CONTINUOUS BAND BLADES SLICER

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

+ OPTIONAL

9. Pneumatic oiling system on blades.
10. Lateral chains for the product driving.
11. Adjustable blade pitch with pantograph.
12. Designed for in line combination.
13. Stainless steel version.

IT

TAGLIERINA A LAME CONTINUE

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

+ OPTIONAL

9. Oliatura pneumatica lame.
10. Catenarie laterali per la guida del prodotto.
11. Pantografo regolazione passo lame.
12. Predisposizione per l'abbinamento in linea.
13. Versione inox.

FR

TRANCHEUSE À LAMES CONTINUES

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

+ EN OPTION

9. Huilage pneumatique des lames.
10. Chaines latérales pour le guidage du produit.
11. Pantographe de réglage du pas des lames.
12. Prévue pour intégration en ligne.
13. Version inox.

ES

CORTADORA DE CUCHILLAS CONTINUAS

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

+ ACCESORIOS OPCIONALES

9. Lubricación neumática de las cuchillas.
10. Cadenas laterales de guía del producto.
11. Pantógrafo de regulación del paso de las cuchillas.
12. Preparación para la instalación en línea.
13. Versión inoxidable.

|                     |                        |                      |                        |                  |
|---------------------|------------------------|----------------------|------------------------|------------------|
| MAX. PRODUCT LENGTH | LUNGHEZZA MAX PRODOTTO | LONGUEUR MAX PRODUIT | LONGITUD MÁX. PRODUCTO | 500 mm           |
| MAX. PRODUCT HEIGHT | ALTEZZA MAX PRODOTTO   | HAUTEUR MAX PRODUIT  | ALTURA MÁX. PRODUCTO   | 150 - 180 mm     |
| PRODUCTION          | PRODUZIONE             | PRODUCTION           | PRODUCCIÓN             | 16 - 60 pcs/min. |
| POWER               | POTENZA                | PUISSANCE            | POTENCIA               | 8 kW             |
| WEIGHT              | PESO                   | POIDS                | PESO                   | 1300 Kg          |

