

# TRAMEZZINO

## PANE SENZA CROSTA > CRUSTLESS BREAD



Slicing and packaging systems for the baking industry.

## PANE SENZA CROSTA › CRUSTLESS BREAD

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.*



### › PANE SENZA CROSTA

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.

### › CRUSTLESS BREAD

*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.*

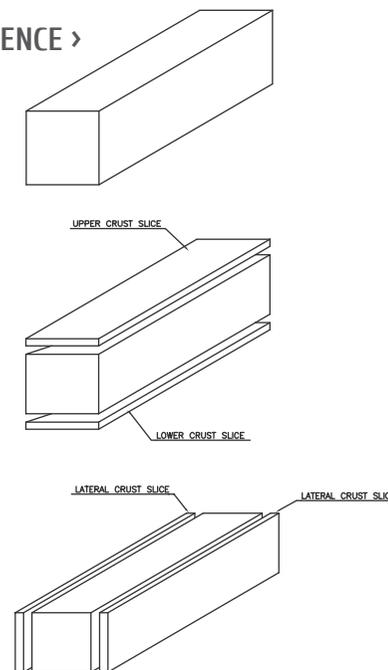
*As required by specific client needs and requests, different configurations of the final sliced and packed product can be obtained with this typology of plants. Higher or lower level of process automation permits to satisfy the production requests that don't require completely automatic systems.*

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.

*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.*



## WORKING SEQUENCE >



### > 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.

### > 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.*

# PANE SENZA CROSTA > CRUSTLESS BREAD



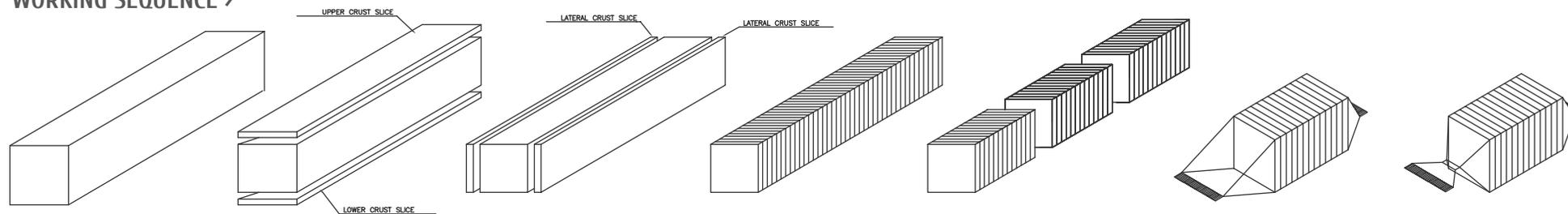
## > LINEA AUTOMATICA

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.

## > 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.*

## WORKING SEQUENCE >



# PANE SENZA CROSTA > CRUSTLESS BREAD



# PANE SENZA CROSTA > CRUSTLESS BREAD



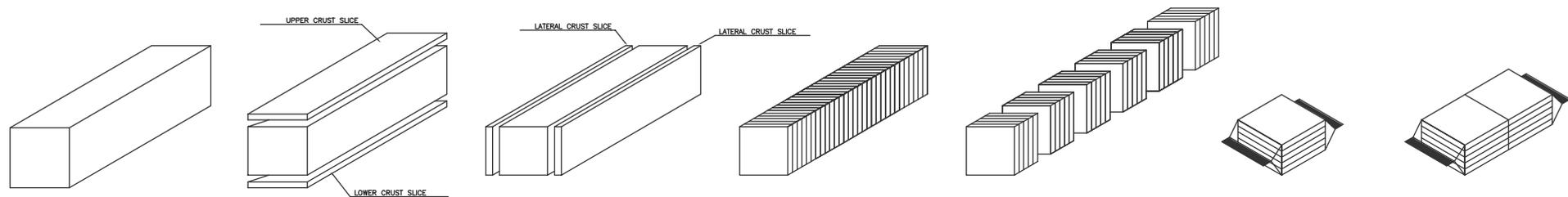
## > LINEA AUTOMATICA

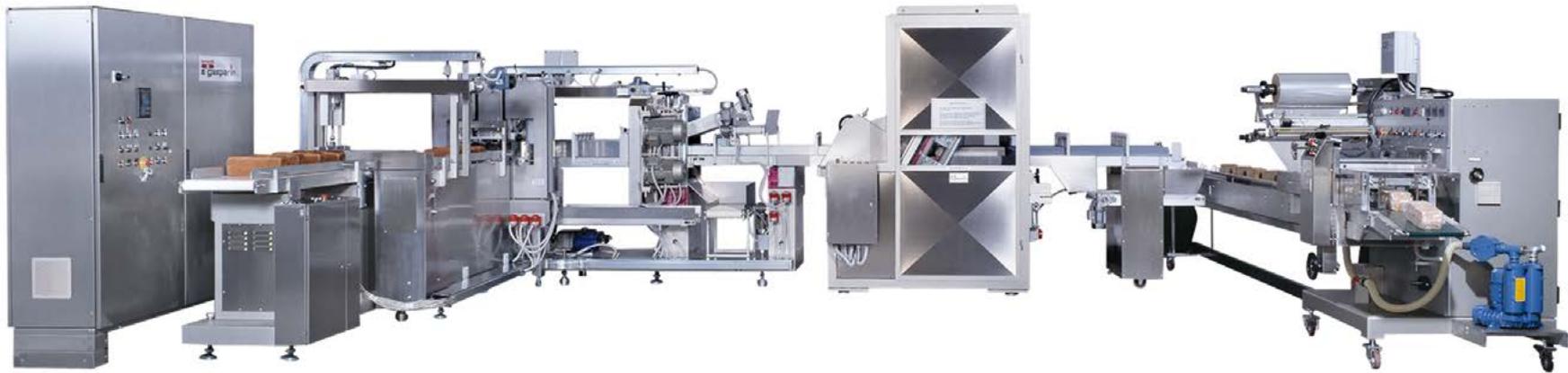
Grazie allo specifico sistema di carico tra taglierina e confezionatrice, i filoni di pane scrostato e tagliato in uscita dalla taglierina vengono divisi in parti e caricati sul bancale della flow-pack girati di 90°, permettendo così il confezionamento delle fette in posizione sdraiata anziché in costa.

## > AUTOMATIC LINE

Thanks to the specific loading system between the slicer and the packaging machine, the decrusted and sliced loaves of bread in exit of the slicer are divided into groups and loaded on the flow-wrapping machine belt rotated at 90°, allowing the packaging of the slices in lying down position and not standing up.

## WORKING SEQUENCE >





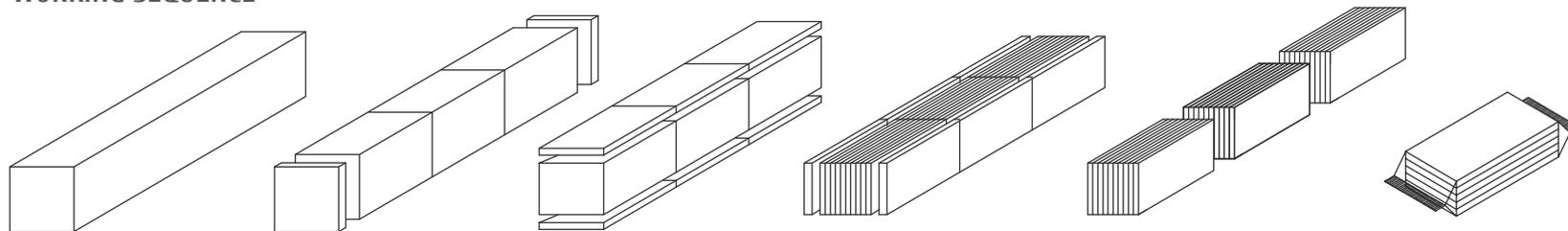
## > LINEA AUTOMATICA

Linea automatica adatta allo scrostamento, taglio e confezionamento di filoni di pane in cassetta. Le sue caratteristiche costruttive di robustezza e affidabilità permettono inoltre versatilità e flessibilità nei formati di prodotto che si possono ottenere.

## > AUTOMATIC LINE

*Automatic line suitable for the automatic decrusting, slicing, and packaging of tin bread loaves. Its construction features of hardness and reliability also ensure versatility and flexibility in the product configuration which can be obtained.*

## WORKING SEQUENCE >



**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.*