



www.hidesign.it

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.



SLICING and PACKAGING systems for the baking industry.



L'Azienda.

Brevetti Gasparin s.r.l. progetta e produce sistemi per il taglio e il confezionamento di prodotti da forno con l'obiettivo di soddisfare e rispondere in modo specifico all'esigenza del cliente di ottimizzare i processi produttivi di fine linea con soluzioni affidabili, funzionali e garantite.

L'azienda produce sia macchinari singoli che linee automatiche studiate su misura ed in grado di soddisfare ogni fascia di mercato grazie alle personalizzazioni secondo i più alti standard produttivi.

Fondata nel 1960, Brevetti Gasparin s.r.l. ha maturato nei suoi oltre 50 anni di esperienza una profonda conoscenza del mercato in grado di garantire per ogni tipologia di prodotto la giusta tecnica di taglio e/o packaging per un risultato ottimale sul prodotto finito, con l'interesse in un continuo miglioramento al passo con le esigenze dei clienti e l'evoluzione del mercato.

Lo studio e la progettazione di soluzioni specifiche unite alla capacità di saper ascoltare e interagire con i propri clienti, le consentono oggi di essere sul mercato per poter FARE LA DIFFERENZA - MAKE THE DIFFERENCE!

The Company.

Brevetti Gasparin designs and manufactures systems for the SLICING and PACKAGING of baking products, with the purpose to satisfy and answer specifically to the customers needs to optimize production processes of end of line with reliable, functional and guaranteed solutions.

The company produces single machines and automatic industrial lines tailored and able to meet all market segments thanks to the personalization and customization of the systems according to the highest productive standards.

Founded in 1960, Brevetti Gasparin has matured on its over 50 years of experience a deep knowledge of the market able to guarantee for each product typology the right technique of slicing and packaging for an excellent result on the final product, with the interest in a continuous improvement abreast of the customer needs and the market evolution.

The study and design of specific solutions and the ability to listen and interact with its customers, enabled it to be on the market today TO MAKE THE DIFFERENCE!

PANE E PANINI > BREAD AND BUNS



DOLCIARIA > CONFECTIONARY



CROSTINI E FOCACCE > CROUTONS AND FOCACCE



PANE TRAMEZZINO > CRUSTLESS BREAD



› ALTERNATIVE

L'ideale per il taglio di prodotti più o meno delicati, oltre a prodotti contenenti frutta e uvetta.

› RECIPROCATING

Ideal for the slicing of delicate products and strong products, besides to products containing fruits and raisin yeast bread loaf.



› LAME CONTINUE

Impiegate per raggiungere alte produttività di taglio garantendo un ottimale risultato di taglio.

› CONTINUOUS BAND BLADES

Employed to achieve high slicing productivity by ensuring a smooth and uniform cutting result.



› SCROSTATORI

Rimuovono le croste in tutti e quattro i lati del filone in modo veloce e automatico.

› DECRUSTING

Remove the crusts on all four sides of the loaf in a fast and automatic way.



› TAGLIO TOTALE ORIZZONTALE

Un taglio a lama continua per un taglio perfetto, liscio e uniforme in tutta la superficie.

› HORIZONTAL TOTAL CUT

Slicing with a continuous band blade for a perfect cut, smooth and uniform in all the surface.



› TAGLIO PARZIALE

Soluzioni mirate per il taglio parziale dei prodotti nei modi più diversi secondo le diverse esigenze.

› PARTIAL CUT

Targeted solutions for the partial cut of the products in the most different ways according to the different needs.



› ULTRASUONI

Indispensabile alternativa per il taglio di tutti quei prodotti dove risulta essere impossibile l'utilizzo delle tradizionali tecniche di taglio.

› ULTRASONIC

Necessary alternative to slice all those products where it results to be impossible the use of the traditional slicing methods.



> FLOW-PACK

Progettate per un confezionamento flessibile ottenendo prodotti in confezioni sigillate e chiuse.



> FLOW WRAPPING

Designed for a flexible packaging getting products in sealed and closed packs.

> IMBUSTAMENTO

Macchine versatili per l'imbustamento in automatico dei prodotti su buste preformate.



> BAGGING

Versatile machines for the automatic bagging of the products on preformed bags.

> BULK-PACKER

Indicate e studiate per il confezionamento in grande formato dei panini.



> BULK-PACKER

Indicated and studied for the buns packaging in large format.

> CHIUDITRICI

Per una chiusura rapida e in automatico delle confezioni con Clipband.



> CLOSING

For a fast and automatic closing of the packs with Clipband.

LINEE AUTOMATICHE > AUTOMATIC LINES

