



MADE IN ITALY



BLADE LINE

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT

INDEX

BLADE LINE SEMIAUTOMATIC

BS 450-530 B	4-5
BS 450-530 S	4-5
BS 450-530 H	4-5

BLADE LINE AUTOMATIC

BA 450-530 B	6-7
BA 450-530 S	6-7
BA 450-530 H	6-7

BLADE LINE B FAST

B FAST 530	8-9
------------	-----



BLADE LINE

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



BLADE LINE SEMIAUTOMATIC

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



The semiautomatic bread slicer of our Blade line made to satisfy the different need of the market. Solid and ergonomic design, it's suitable for cutting any bread type, even that at high rye contents (with oiling and teflon blades option).

Great reliability, cutting precision and long lasting in time thanks to the bearings mounted on the oscillatory movement of the knives that avoid noise, wear and, most of all, frequent maintenances.

The side handle is designed and positioned at a right height to warrant an easy handgrip and to prevent the strain of the operator's hand.

Available in three versions:

- Bench model (BS 450B – BS 530B)
- Shelved structure on wheels (BS 450S – BS530S)
- Horizontal (BS 450H – BS 530H)

The inclined back loading of the bench and shelved versions, allows the employment of a single operator, while the work plan in the horizontal version enables greater productivity.

Standard in all models breadcrumbs tray, slices containment flaps, stainless steel slide for bread packaging.



La taglierina semiautomatica della nostra linea Blade, creata per soddisfare le diverse esigenze del mercato. Compatta e dal design ergonomico è adatta per tagliare qualunque tipo di pane, anche quello ad alto contenuto di segale (con opzione lubrificazione e lame teflonate).

Grande affidabilità, precisione nel taglio e lunga durata nel tempo grazie ai cuscinetti montati sul movimento oscillatorio dei coltelli che permettono di evitare rumorosità, usura e soprattutto continue manutenzioni.

La maniglia laterale è stata progettata e posizionata ad un'altezza ideale per garantire un'impugnatura comoda ed evitare l'affaticamento della mano dell'operatore.

Disponibile in tre versioni:

- Da banco (BS 450B – BS 530B)
- Con struttura a ripiani montata su ruote (BS 450S – BS 530S)
- Orizzontale (BS 450H – BS 530H)

Il caricamento posteriore inclinato delle versioni da banco e con struttura a ripiani permette l'impiego di un solo operatore, mentre il piano di lavoro della versione orizzontale consente una maggiore produttività.

Di serie su tutti i modelli vaschetta raccogli briciole, flaps contenimento fette, scivolo imbustamento pane in acciaio inox.



La trancheuse à pain semi-automatique de notre gamme Blade, crée pour satisfaire les différentes exigences du marché. Design compact et ergonomique, elle est indiquée pour trancher tout type de pain, même celui à haut contenu de seigle (avec option lubrification et lames en téflon).

Grande fiabilité, précision de coupe et longue durée dans le temps, grâce aux coussinets montés sur le mouvement oscillatoire des couteaux qui permettent d'éviter le bruit, l'usure et surtout les entretiens fréquents.

La poignée latérale est projetée et positionnée à une hauteur idéale pour garantir une prise pratique et éviter la fatigue de la main de l'opérateur.

Disponibile en trois versions:

- À banc (BS 450B – BS 530B)
- Avec structure à étagères montée sur roues (BS 450S – BS 530S)
- Horizontal (BS 450H – BS 530H)

Le chargement arrière incliné des versions à banc et avec structure, permet l'emploi d'un seul opérateur, alors que le plan de travail de la version horizontale consent une productivité plus grande.

Standard sur tous les modèles tiroir à miettes, flaps de limitation des tranches, rampe en acier inox pour l'emballage du pain.



La cortadora semi-automática de nuestra gama Blade creada para satisfacer las diversas exigencias del mercado. Design compacto y ergonómico, es adecuada para cortar cualquier tipo de pan, incluso el de alto contenido de centeno (con opción lubrificación y hojas en teflón).

Grande fiabilidad, precisión en el corte y larga duración en el tiempo gracias a los cojinetes montados en el movimiento oscilatorio de los cuchillos, que permiten de evitar ruido, desgaste y, sobre todo, mantenimiento frecuente.

La manilla lateral es diseñada y posicionada a una altura ideal para garantizar una empuñadura cómoda y evitar el cansancio de la mano del operador.

Disponibile en tres versiones:

- De sobre mesa (BS 450B – BS 530B)
- Estructura montada sobre ruedas y con estantes (BS 450B – BS 530B)
- Horizontal (BS 450H – BS 530H)

En las versiones de sobre mesa y con estructura a estantes se puede emplear solo un operador gracias a la carga trasera inclinada, mientras que el plan de trabajo en la versión horizontal permite una productividad mayor.

Estándar en todos los modelos cajón frontal para migas, flaps de contención rebanadas, deslizador en acero inox para l'embalaje del pan.



BLADE

3-

(BS 450B – BS 530B)

- (BS 450S – BS 530S)
- (BS 450H – BS 530H)

BLADE LINE SEMIAUTOMATIC

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



MODEL
BS 450 B

MODEL
BS 530 B

MODEL
BS 450 S

MODEL
BS 530 S



MODEL
BS 450 H

MODEL
BS 530 H



BLADE LINE AUTOMATIC

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



Our automatic bread slicers it's perfect for both artisanal and industrial use and it meets also the requirements of the smaller laboratory, due to its reduced dimensions. Two sizes are available: 440mm and 520mm width.

Great reliability machine, without maintenance need thanks to the bearings mounted on the oscillatory movement of the knives that avoid wear and noise. The control placed sideways make easy the switching on and off.

The security cover, included on all models, enables to start the cutting phase in total safety, while the re-entry of the trolley at the end of the cycle allows his opening.

A simple and long lasting in time system on the bread-press enables an ideal treatment of the product to work, avoiding cracking and damaging during the cutting step.

Available in three versions:

- Bench model (BA 450B – BA 530B)
- Shelved structure on wheels (BA 450S – BA 530S)
- Horizontal (BA 450H – BA 530H)

Standard in all models breadcrumbs tray, slices containment flaps, stainless steel slide for bread packaging.



La nostra taglierina automatica è l'ideale sia per un uso artigianale che industriale e risponde anche alle esigenze del laboratorio più piccolo viste le sue dimensioni ridotte. Disponibile in due misure: da 440 o 520mm di larghezza.

Macchina di grande affidabilità e senza necessità di manutenzione grazie ai cuscinetti montati sul movimento oscillatorio dei coltelli che prevengono l'usura e la rumorosità. I comandi posti lateralmente facilitano l'azionamento e lo spegnimento.

Il coperchio di sicurezza, in dotazione su tutte le versioni, consente di iniziare l'operazione di taglio in totale sicurezza, mentre il rientro del carrello a fine ciclo permette la sua apertura.

Un sistema semplice e di lunga durata nello spingipane consente un trattamento ideale del prodotto da lavorare, evitando così schiacciamenti o danneggiamenti durante la fase di taglio.

Disponibile in tre versioni:

- Da banco (BA 450B – BA 530B)
- Con struttura a ripiani montata su ruote (BA 450S – BA 530S)
- Orizzontale (BA 450H – BA 530H)

Di serie su tutti i modelli; vaschetta raccogli briciole, flaps di contenimento fette e scivolo imbustamento pane in acciaio inox.



Notre trancheuse à pain automatique est l'idéale pour un usage soit artisanal soit industriel et répond aussi aux exigences du laboratoire plus petit vu ses dimensions réduites. Disponible en deux mesures : 440 ou 520 mm de largeur.

Machine de grande fiabilité et sans nécessité d'entretien grâce aux coussinets montés sur le mouvement oscillatoire des couteaux qui prévient l'usure et le bruit. Les commandes placés sur le côté aident à l'actionnement et à l'extinction.

Le couvercle de sûreté, en dotation sur toutes les versions, consent de commencer l'opération de coupe en toute sécurité, alors que le retour du chariot à la fin du cycle permet son ouverture.

Un système simple et de longue durée sur le serre-pain, consent un traitement idéal du produit à travailler, en évitant écrasements et endommagements pendant la phase de coupe.

Disponibile en trois versions:

- À banc (BA 450B – BA 530B)
- Avec structure à étagères montée sur roues (BA 450S – BA 530S)
- Horizontal (BA 450H – BA 530H)

Standard sur tous les modèles tiroir à miettes, flaps de limitation des tranches, rampe en acier inox pour l'emballage du pain.



Nuestra cortadora de pan automatica es l'ideale para un uso tanto artesanal como industrial y responde tambien a las exigencias del laboratorio más pequeño gracias a sus dimensiones reducidas. Disponible en dos medidas: 440 y 520mm de anchura.

Máquina de grande fiabilidad y sin necesidad de mantenimiento gracias a los cojinetes montados en el movimiento oscilatorio de los cuchillos que previenen el desgaste y el ruido. Los mandos colocados lateralmente facilitan el accionamiento y el apagamiento.

La tapa de seguridad, en dotación en todas las versiones, permite de empezar la operación de corte en seguridad total, mientras que el regreso del carro a la fin del ciclo permite su apertura.

Un sistema simple y de larga duración en el prensa-pan, consente un tratamiento ideal del producto a trabajar, evitando de esta manera aplastamientos y daños durante la fase de corte.

Disponibile en tres versiones:

- De sobre mesa (BA 450B – BA 530B)
- Estructura montada sobre ruedas y con estantes (BA 450S – BA 530S)
- Horizontal (BA 450H – BA 530H)

Estándar en todos los modelos cajón frontal para migas, flaps de contención rebanadas, deslizadero en acero inox para l'embalaje del pan.



520

2- : 440

3-

(BA 450B – BA 530B)

(BA 450S – BA 530S)

(BA 450H – BA 530H)

BLADE LINE AUTOMATIC

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



MODEL
BA 450 B

MODEL
BA 530 B

MODEL
BA 450 S

MODEL
BA 530 S



MODEL
BA 450 H

MODEL
BA 530 H



BLADE LINE BFAST

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



Our semi-industrial bread slicer, combines a sharp and stately design to the clean and graceful lines. It's easy and safe to use to fit with the exigencies of a market always in evolution.

Made to satisfy the request of a big productivity, thanks to the possibility of the continuous load.

High performances machine, it's provided with two motorized carpets feed: the lower one is fixed, the upper one is electronically adjustable by selector on the basis of the bread's height. Possibility to change the speed through inverter to suit the different work exigencies and types bread.

Containment rail adjustable by lever for a quick and exact alignment of the product.

The oscillatory movement of the knives it's guarantee of great reliability and long lasting in time, thank to the bearings that avoid constant maintenances.

Complete the standard equipment the frontal breadcrumbs tray, the manual mechanism for the last cut evacuation and a double emergency stop button for added security.



La nostra taglierina semi industriale unisce un design deciso ed imponente a delle linee sinuose, pulite ed eleganti. Di facile e sicuro utilizzo, per adattarsi velocemente alle esigenze di un mercato in continua evoluzione.

Creata per rispondere alla richiesta di un'elevata produttività, offre la possibilità del carico continuo.

Macchina dalle alte prestazioni, è dotata di due tappeti di avanzamento motorizzati: uno inferiore fisso e uno superiore regolabile elettronicamente per mezzo di un selettore in base all'altezza del pane. Possibilità di variarne la velocità tramite inverter per adattarsi alle diverse esigenze di lavoro ed ai diversi tipi di pane.

Rotaia di contenimento regolabile mediante leva per un allineamento del prodotto veloce e preciso.

Il movimento oscillatorio dei coltelli è garanzia di grande affidabilità e durata nel tempo grazie ai cuscinetti che ne evitano le continue manutenzioni.

Completano le dotazioni di serie il cassetto frontale raccogli briciole, il meccanismo manuale di evacuazione ultimo taglio e il doppio fungo di emergenza per una maggiore sicurezza.



Notre trancheuse à pain semi-industrielle qui unit un design résolu et imposant à des lignes sinueuses, nettes et élégantes. Elle est d'utilisation facile et sûre pour s'adapter rapidement aux exigences d'un marché toujours en évolution.

Crée pour répondre à la demande d'une haute productivité, elle offre la possibilité du chargement en continu.

Machine de haute performance, elle est munie de deux tapis d'avancement motorisés: l'inférieur fixe et le supérieur réglable électroniquement avec sélecteur selon la hauteur du pain à trancher. Possibilité d'en changer la vitesse par inverter pour s'adapter aux diverses exigences de travail et aux différents types de pain.

Rail de limitation réglable par levier pour un alignement du produit rapide et précis.

Le mouvement oscillatoire des couteaux est garantie de grande fiabilité et durée dans les temps grâce aux coussinets qui évitent les entretiens.

Complètent l'équipement standard le tiroir à miette, le mécanisme manuel d'évacuation du dernier coupe et le double bouton d'urgence pour plus de sûreté.



Nuestra cortadora de pan semi industrial combina un design marcado y imponente a las líneas sinuosas, limpias y elegantes. Es de uso fácil y seguro para adaptarse rápidamente a las exigencias de un mercado en evolución continua.

Creada para responder a la demanda de una productividad elevada gracias a la posibilidad de la carga continua.

Máquina de alto rendimiento, es dotada de dos tapetes de avance motorizados: uno inferior fijo y uno superior regulable electrónicamente a través de un selector según la altura del pan. Posibilidad de variar la velocidad por medio de inverter para adaptarse a las diferentes exigencias de trabajo y a los diferentes tipos de pan.

Raíl de contención regulable con palanca para un alineamiento del producto fácil y preciso.

El movimiento oscilatorio de los cuchillos es garantía de grande fiabilidad y duración en el tiempo gracias a los cojinetes que evitan el mantenimiento continuo.

Completan las dotaciones de serie el cajón frontal para migas, el mecanismo manual de evacuación último corte y el doble botón de emergencia para mayor seguridad.



BLADE LINE BFAST

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan



MODEL
BFAST 530



BLADE LINE

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan

STANDARD



BREADCRUMBS TRAY
VASCHETTA RACCOGLI BRICIOLE
TIROIR À MIETTES
CAJÓN FRONTAL PARA MIGAS



SLICES CONTAINMENT FLAPS
FLAPS CONTENIMENTO FETTE
FLAPS DE LIMITATION TRANCHES
FLAPS DE CONTENCIÓN REBANADAS

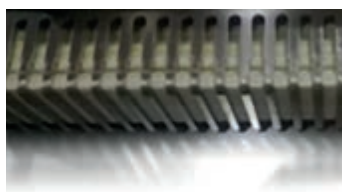


STAINLESS STEEL SLIDE FOR BREAD PACKAGING
SCIVOLO IN ACCIAIO INOX PER IMBUSTAMENTO PANE
RAMPE EN ACIER INOX POUR IMBALLAGE DU PAIN
DESLIZADERO EN ACERO INOX PARA EMBALAJE DEL PAN

OPTIONAL



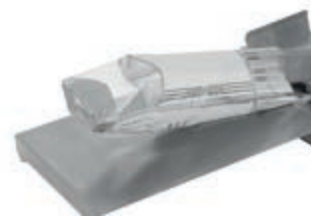
TEFLON BLADES KIT
KIT LAME TEFLONATE
KIT LAMES EN TÉFLON
KIT HOJAS EN TEFLÓN



BLADES LUBRIFICATION KIT
KIT LUBRIFICAZIONE LAME
KIT LUBRIFICATION LAMES
KIT LUBRIFICACIÓN HOJAS



TOP SAFETY COVER
COPERCHIO SUPERIORE DI SICUREZZA
COUVERCLE SUPERIEUR DE SÛRETÉ
TAPA SUPERIOR DE SEGURIDAD



BAG BLOWER
APRISACCHETTO
SOUFFLEUR POUR SACHETS
SOPLADOR PARA BOLSA

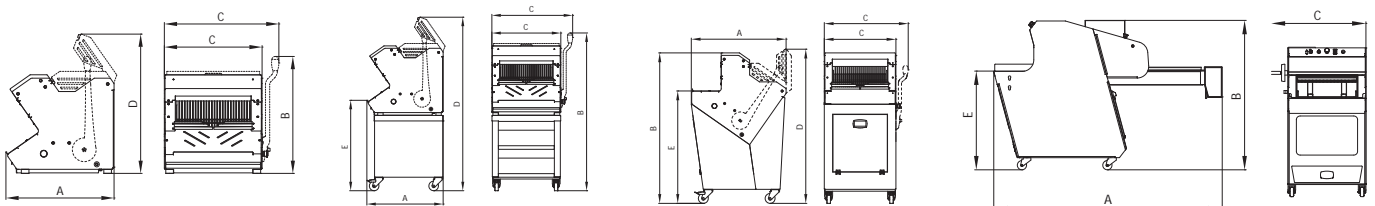
BLADE LINE

Bread slicer
Taglierina per pane
Trancheuse à pain
Cortadora de pan

Technical features - Caratteristiche tecniche - Caractéristiques techniques - Características técnicas -

MODEL MODELLO MODÈLE MODELO	MAX CUT WIDTH LARGHEZZA TAGLIO LARGEUR DE COUPE ANCHO DE CORTE	MAX CUT HEIGHT ALTEZZA TAGLIO HAUTEUR DE COUPE ALTURA DE CORTE	BLADE PITCH PASSO LAME VOIE DES LAMES PASO CÚCHILLAS ()	POWER POTENZA PUISSANCE POTENCIA	VOLT VOLT VOLT VOLT	DIMENSIONS MM DIMENSIONI MM DIMENSIONS MM DIMENSIONES MM					WEIGHT PESO POIDS PESO BEC
						A	B	C	D	E	
BS450 b	440	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	700	680	830	-	105
BS530 b	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	700	760	830	-	105
BS450 s	440	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	1330	680	1450	760	115
BS530 s	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	1330	760	1450	760	115
BS450 h	440	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	770	1210	680	1250	900	140
BS530 h	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	770	1210	760	1250	900	140
BA450 B	440	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	700	580	830	-	130
BA530 B	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	700	660	830	-	130
BA450 S	440	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	1330	580	1450	760	140
BA530 S	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	640	1330	660	1450	760	140
BA450 h	440	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	770	1210	580	1250	900	160
BA530 h	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	0,75	400/50/3	770	1210	660	1250	900	160
BFAST530	520	60-160	7-9-10-11-12-13 14-15-16-18	1	400/50/3	1980	1300	825		860	335

<ul style="list-style-type: none"> ● STANDARD/DI SERIE/STANDARD/ESTÁNDAR/ ● OPTIONAL/OPTIONAL/OPTIONNEL/OPCIONAL/ — NOT AVAILABLE/NON DISPONIBILE/NON DISPONIBLE/NO DISPONIBILE/ 	BS450 B	BS530 B	BS450 S	BS530 S	BS450 H	BS530 H	BA450 B	BA530 B	BA450 S	BA530 S	BA450 H	BA530 H	BFAST530
Breadcrumbs tray/Vaschetta raccogli briciole/Tiroir à miettes/Cajón frontal para migas/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Slices containment flaps/Flaps contenimento fette/Flaps de limitation tranches/Flaps de contención rebanadas/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—
Stainless steel slide for bread packaging/Scivolo in acciaio inox per imbustamento pane/Rampe en acier inox pour emballage du pain/Deslizadero en acero inox para embalaje del pan/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—
Teflon blades kit/Kit lame teflonate/Kit lames en téflon/Kit hojas en teflón/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Blades lubrication kit/Kit lubrificazione lame/Kit lubrification lames/Kit lubricación hojas/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Top safety cover/Coperchio superiore di sicurezza/Couvercle superieur de sûreté/Tapa superior de seguridad/	●	●	●	●	●	●	—	—	—	—	—	—	—
Bag blower/Aprisacchetto/Souffleur pour sachets/Soplador para bolsa/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Electrical plant under UL standards/Impianto elettrico norme UL/Circuit électrique normes UL/Planta eléctrica UL/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Special voltages/Voltaggi speciali/Voltages spéciales/Voltajes especiales/	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



RAM reserves the right to make technical changes without any notice. RAM si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche senza alcun preavviso.



RAM®

BAKERY PASTRY AND PIZZA EQUIPMENT



MADE IN ITALY



Via Piemonte, 9 - 36015 SCHIO (VI) Italy
Tel. +39.0445.576866 - Fax +39.0445.576568
info@ramsrl.eu - www.ramsrl.eu

www.ramsrl.eu