



- Affidabile, robusto, di pratico uso grazie all'impiego di tecnologie elettroniche che lo rendono flessibile nella produzione garantendo un prodotto di ottime qualità
 - Ha 100 programmi di lavoro personalizzabili. Imnesso il peso del pezzo da ottenere e scelto una tra le 8 velocità di produzione ad 1-2 o 3 vie, il computer regolerà automaticamente i meccanismi della spezzatrice imputando spessore e lunghezza della striscia di pasta in lavoro
 - Tramoggia di grande capacità
 - Possibilità di cambiare velocemente il numero di vie grazie al magazzino coltelli sempre in linea
 - Spezzatrice dotata di un dispositivo di precilindratura, il quale consente un caricamento della tramoggia con grande quantità di pasta, indipendentemente dall'apertura dei cilindri laminatori
 - Una formatrice a 4 cilindri da mm. 400 di larghezza utile
 - 2ª formatrice a 4 cilindri da mm. 550 di larghezza utile con possibilità di orientazione: permette l'uscita laterale della pasta senza alcun ingombro supplementare
 - Esclusione della 1ª formatrice, possibilità di abbinamento con altre macchine tipo arrotondatrice conica, ecc.
 - Seconda formatrice dotata di banco raccolta formati
 - Pannello comandi secondario con pulsanti di START-STOP posto sulla seconda formatrice.
 - Produce ciabatte, zoccolotti, filoni, mantovane, banane, bocconcini, ecc.
 - Protezione antinfortunistica della spezzatrice in plexiglas, delle formatrici in acciaio inox; impianto elettrico in classe di protezione IP 55, i motori sono in classe IP 54
 - Optional: tappeto di uscita con o senza filonatore motorizzato; dispositivo chiffelatore; 2ª formatrice a 2 cilindri
 - **La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**
- IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO**

GAM 2.3 A

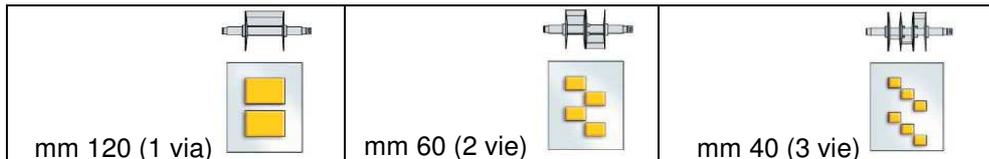
GRUPPO AUTOMATICO A 1÷3 FILE
CON CALCOLATORE ELETTRONICO
PROGRAMMABILE E 2ª FORMATRICE DA 550 MM.

pietrobeto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 2.5
Tensione di alimentazione:	230/50/3+N+T 400/50/3+N+T 220/60/3+N+T
Peso:	kg 980
Pezatura pasta:	da gr 25 (a 3 file) a gr 800 (a 1 fila)
Produzione (variabile):	da 600 a 2000 pezzi/ora per fila
Larghezza pastella:	



FUNZIONAMENTO

Posizionato il coltello per lavorare a 1-2-3 vie si carica la pasta sulla tramoggia, la quale provvede automaticamente a portare la striscia di pasta tra i cilindri calibratori della spezzatrice. Un cilindro tastatore comanda l'avanzamento o la sosta del tappeto trasportatore in modo da alimentare costantemente la spezzatrice.

I dati imputati al computer regoleranno i dispositivi della spezzatrice per produrre i pezzi tagliati. Questi saranno lavorati dalle due formatrici (saranno utilizzati non formati, o lavorati dalla seconda formatrice o filonati) per produrre i formati desiderati.

Dimensioni in millimetri

