



- Macchina semplice e robusta, si addice a piccole e medie produzioni di pane avvolto in particolare per piccole grammature.
- Oltre alle caratteristiche tradizionali come il tappeto di entrata, l'ampia regolazione dei cilindri laminatori e del tappeto di arrotolamento, si sono aggiunti il sistema di tensionamento automatico del tappeto superiore, il dispositivo antiscarto con spinta proporzionale e i raschiatori di pulizia cilindri laminatori. Tutto ciò garantisce sempre più una costante ed uguale formatura dei pezzi di pasta dal piccolo al grosso formato.
- Tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere
- L'ampia apertura dei cilindri consente di eseguire lavorazioni che non sono possibili con altre macchine.
- Sul tappeto d'uscita è installato un piatto filonatore regolabile per produrre filoni di pane con una lunghezza massima di millimetri 550.
- Provvista di porta tavole ed è montata su ruote.
- Non richiede manutenzione specifica.
- Protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810 a norma di legge.
- Impianto elettrico e motore in classe IP 54.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 0,75		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 245		
Grammatura:	da gr 30 a gr 1000		
Larghezza tra le spalle:	mm 550		

FUNZIONAMENTO

Eseguita la messa in funzione, si posiziona il pezzo di pasta da formare sul tappeto d'entrata. Si regolano, mediante le apposite maniglie, l'apertura/chiusura dei cilindri e l'apertura del tappeto arrotolatore superiore; l'apertura del tappeto deve essere fatta in proporzione all'apertura dei cilindri laminatori.

Il pezzo preformato passando sotto il piatto filonatore, facilmente regolabile con due maniglie, sarà lavorato per dare il filone voluto.

Dimensioni in millimetri