



Macchina semplice e robusta, si addice a piccole e medie produzioni di pane avvolto in particolare per piccole grammature

Il tappeto di entrata, l'ampia regolazione dei due cilindri laminatori e del telo di arrotolamento garantiscono 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

E' dotata di dispositivo di ritorno che permette il secondo passaggio dei formati e la raccolta anteriore

Provvista di porta tavole ed è montata su ruote

Non richiede manutenzione specifica

Protezioni antinfortunistiche in acciaio inox 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

SUPERMEC 630

FORMATRICE
A DUE CILINDRI
DA MM. 630

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 0,55		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 160		
Pezzatura pasta:	Min. 30 g	Max. 1000 g	
Larghezza tra le spalle:	mm 630		

FUNZIONAMENTO

Eseguita la messa in funzione con un pezzo campione, si eseguono le regolazioni necessarie per ottenere i pezzi desiderati agendo sulla maniglia per l'apertura/chiusura dei cilindri e in quella per la regolazione del tappeto arrotolatore.
Sul banchetto d'uscita si raccoglie il pezzo formato.

Dimensioni in millimetri

