



- La macchina risulta affidabile, robusta, di pratico uso grazie all'impiego di tecnologie che la rendono flessibile nella produzione di ciabatte, baguette, zoccoletti, filoni, mantovane, bocconcini, ecc., garantendo un prodotto di ottima qualità partendo da impasti pre-amalgamati posizionati su tramoggia. La macchina è composta da:
 - una tramoggia, che serve da contenitore per l'impasto da lavorare;
 - da una spezzatrice, sulla quale si regolano le dimensioni del singolo pezzo da ottenere;
 - da una formatrice la cui regolazione permette varie tipologie di prodotto;
 - da un filonatore per la produzione di filoni e filoncini.
- 8 velocità di produzione ad 1-2 o 3 vie
- Regolazione servo assistita della grammatura con visualizzazione su pannello comandi del relativo parametro
- 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
- Formatrice a 4 cilindri da mm. 400 di larghezza utile: possibilità di escludere la formatrice
- Piatto filonatore fisso posto sul tappeto del ponte con la possibilità di regolare le altezze di ingresso e uscita mediante due leve indipendenti
- Protezione antinfortunistica della spezzatrice in plexiglas, della formatrice in acciaio inox; impianto elettrico in classe di protezione IP 55, i motori sono 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

RIDA 1.3 M

GRUPPO AUTOMATICO A 1÷3 FILE
CON REGOLAZIONE SERVO ASSISTITA
DELLA GRAMMATURA

pietrobeto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 1,9
Tensione di alimentazione:	230/50/3+N+T 400/50/3+N+T 220/60/3+N+T
Peso:	kg 725
Pezzzatura 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:	mm 120 (1 via), mm 60 (2 vie), mm 40 (3 vie)

FUNZIONAMENTO

Posizionato il coltello per lavorare a 1-2-3 vie e impostata una delle 8 velocità di produzione si carica la pasta sulla tramoggia, la quale provvede automaticamente a portare la striscia di pasta tra i cilindri calibratori. Un cilindro tastatore comanda l'avanzamento o la sosta del tappeto trasportatore in modo da alimentare costantemente la macchina. Due pulsanti permettono una facile regolazione dei cilindri calibratori della spezzatrice ed un dispositivo elettrico comanda la velocità di taglio. I pezzi tagliati saranno lavorati dalla formatrice (saranno utilizzati non formati, o filonati per mezzo del piatto filonatore regolabile) per produrre i formati desiderati.

Dimensioni in millimetri

