



- 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. Immeso 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 e staccata dal resto del gruppo: ha la possibilità di essere orientata e di funzionare singolarmente
- Esclusione della 1ª formatrice, possibilità di abbinamento con altre macchine tipo arrotondatrice conica, a tamburo, ecc.
- Seconda formatrice provvista di porta tavole e di 2 banchi di raccolta formati, è montata su ruote
- Doppia pulsantiera START-STOP con selettore per solo arresto spezzatrice
- 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 3.3 A

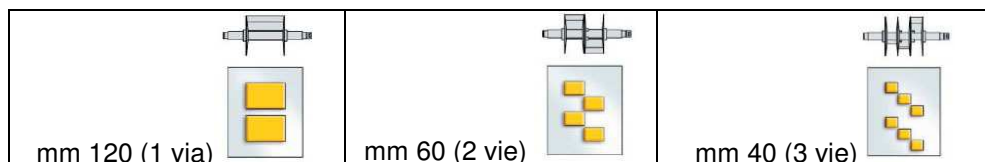
GRUPPO AUTOMATICO A 1÷3 FILE CON
CALCOLATORE ELETTRONICO PROGRAMMABILE
E 2ª FORMATRICE STACCATA

pietroberto

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 |
| Pezzatura 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

