



- Affidabile, robusto, di pratico uso grazie all'impiego di tecnologie elettroniche che lo rendono flessibile nella produzione garantendo un prodotto di ottime qualità
- 8 velocità di produzione ad 1-2-3-4-5 o 6 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
- Due formatrici a 4 cilindri da mm. 550 di larghezza utile, la 2ª con possibilità di orientazione: permette l'uscita laterale della pasta senza alcun ingombro supplementare
- Sul tappeto d'uscita è installato un tappeto filonatore motorizzato regolabile per produrre filoni di pane con una lunghezza massima di millimetri 750.
- Esclusione della 1ª formatrice, possibilità di abbinamento con altre macchine tipo arrotondatrice conica, ecc.
- 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; 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 2.6 M

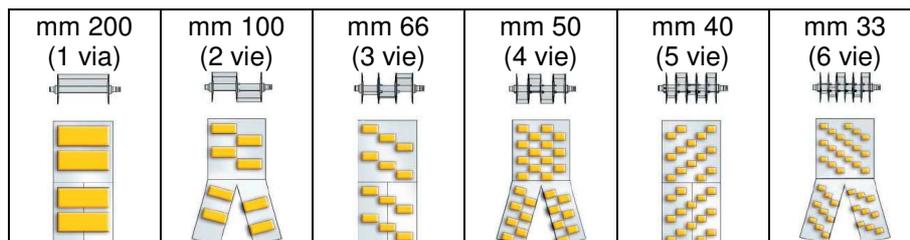
GRUPPO AUTOMATICO A 1÷6 FILE CON REGOLAZIONE SERVO ASSISTITA DELLA GRAMMATURA E TAPPETO D'USCITA CON FILONATORE MOTORIZZATO DA 750 MM.

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 3.3		
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 6 file) a gr 1300 (a 1 fila)		
Produzione (variabile):	da 600 a 2000 pezzi/ora per fila		
Larghezza pastella:			



FUNZIONAMENTO

Posizionato il coltello per lavorare a 1-2-3-4-5-6 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 dalle due formatrici (saranno utilizzati non formati, o lavorati dalla seconda formatrice o filonati) per produrre i formati desiderati.

Dimensioni in millimetri

