



- 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 1-2-3-4-5 o 6 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
- 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, a tamburo, ecc.
- Doppia pulsantiera START-STOP con selettore per solo arresto spezzatrice
- Produce ciabatte, zoccoletti, 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 A

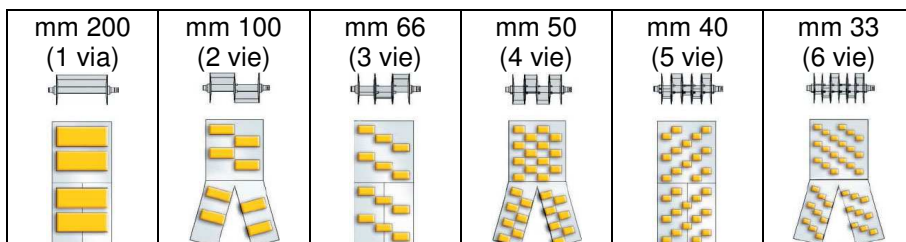
GRUPPO AUTOMATICO A 1÷6 FILE CON CALCOLATORE ELETTRONICO PROGRAMMABILE E TAPPETO D'USCITA CON FILONATORE MOTORIZZATO DA 750 MM.

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 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

