

# Piastra di cottura automatica

## Automatic plate for baking

PC2560 - PC3060 - PC3070 - PC3070E



La piastra di cottura automatica è stata creata per automatizzare la cottura di Piadina, Pita, Tortillas, Lavash, Crep senza alterarne la caratteristica cottura manuale.

La struttura della macchina è in acciaio inox AISI304 costituita da un telaio in tubolare che sostiene la piastra di cottura e da ripari mobili interbloccati. Il procedimento di cottura viene eseguito nel seguente modo:

il nastro di carico porta il prodotto che alimenta la piastra di cottura costituita da un anello rotante riscaldato da gruppi di bruciatori o da resistenze elettriche, la piadina cotta da un lato arriva al nastro giraprodotta che la raccoglie e la ribalta. Finita la cottura una sponda mobile spinge il prodotto nello scivolo di scarico, dove potrà essere raccolto da un nastro trasportatore (accessorio).

Il pannello comandi è dotato di interfaccia touch-screen a colori multilingua dove si impostano i parametri di funzionamento della macchina con la possibilità di memorizzarli nelle ricette.

Tutti i componenti a contatto col prodotto sono certificati per uso alimentare.

Per ottimizzare la produzione la macchina può essere interfacciata alla Stendipizza automatica PS300 che dalla pallina di pasta forma il prodotto e lo scarica automaticamente sul nastro di carico della piastra.

The Automatic plate for baking was created to automate the cooking of round flat bread as Piadina, Pita, Tortillas, Lavash, Crep without altering the characteristic of manual cooking.

The machine is made of stainless steel AISI304 consists of a tubular frame which supports the cooking plate and interlocked doors.

The cooking process is performed as follow: the loading conveyor brings the products that feed the cooking plate consists of a ring rotating heated by groups of burners or by electric resistances, the product cooked on one side comes to the belt turning product, that collects and flips. After the cooking a movable shoulder pushes the product into the discharge chute, where it can be collected by a conveyor belt (accessory).

The control panel is equipped with touch-screen color multilingual interface where you set the parameters of operation of the machine with the ability to store them in the recipes.

All components in contact with the product are certified for food use.

To optimize the production machine can be interfaced to the Automatic Stendipizza PS300 that by the ball of dough forms the product and the discharge automatically on the loading conveyor of the plate.



<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>	<b>PC2560</b>	<b>PC3060</b>	<b>PC3070</b>	<b>PC3070E</b>
<b>Produzione (cottura 3/2/1 min) Production (cooking 3/2/1 min)</b>	600/900/1800 pezzi/ora - pieces/hour	733/1100/2200 pezzi/ora - pieces/hour	733/1100/2200 pezzi/ora - pieces/hour	733/1100/2200 pezzi/ora - pieces/hour
<b>Diametro piastra Plate diameter</b>	2480	2980	2980	2980
<b>Larghezza utile piastra Useful width plate</b>	600	600	700	700
<b>Lunghezza Length</b>	3300 mm	3800 mm	3800 mm	3800 mm
<b>Larghezza Width</b>	2720 mm	3420 mm	3420 mm	3420 mm
<b>Altezza Height</b>	1895 mm	1895 mm	1895 mm	1895 mm
<b>Massa Mass</b>	1000 kg	1200 kg	1300 kg	1300 kg
<b>Potenza totale Total power</b>	1.6 kW	1.6 kW	1.6 kW	76 kW
<b>Portata termica nominale Nominal thermal capacity</b>	110 kW 95000 kcal/h	150 kW 130000 kcal/h	150 kW 130000 kcal/h	



Via Terni, 100-120 - I-47522 Cesena (FC) - ITALY  
Sales office +39 0547 66.36.12 - [info@panattrezzi.it](mailto:info@panattrezzi.it)  
Technical office +39 0547 663.662 - [info@cmcasadei.it](mailto:info@cmcasadei.it)  
<http://www.panattrezzi.it> - <http://www.cmcasadei.it>

