

Piastra di cottura automatica compatta  
Automatic compact plate for baking  
PC2040C - PC2040CE



La piastra di cottura automatica compatta 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.

La macchina appoggia su 4 piedi regolabili per adattarla alla superficie di appoggio.

Per ottimizzare la produzione la macchina può essere interfacciata alla Stendipizza automatica compatta PS30C che dalla pallina di pasta forma il prodotto e lo scarica automaticamente sul nastro di carico della piastra.

The Automatic Compact 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:

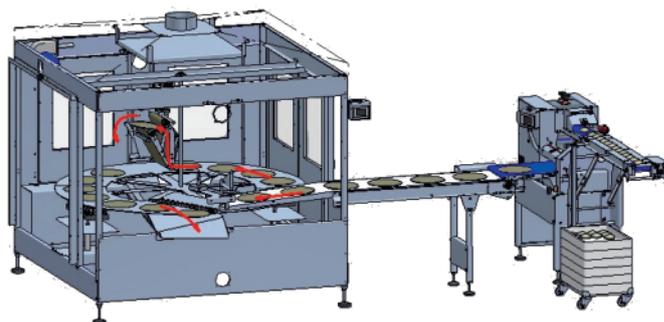
the loading conveyor brings the products that feed the cooking plate consists of a ring rotating heated by groups of burners or by electric resistances, the product cooked on one side comes to the belt turning product, that collects and flips. After the cooking a movable shoulder pushes the product into 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.

The machine rests on four adjustable feet to fit the support surface.

To optimize the production machine can be interfaced to the Automatic compact Stendipizza PS30C that by the ball of dough forms the product and the discharge automatically on the loading conveyor of the plate.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	PC2040C	PC2040CE
Produzione (tempo cottura 1.5m') Production (cooking time 1.5m')	500 pezzi/ora - pieces/hour	500 pezzi/ora - pieces/hour
Diametro piastra cottura Cooking plate diameter	1980 mm	1980 mm
Larghezza utile piastra cottura Useful width cooking plate	400 mm	400 mm
Lunghezza length	3650 mm	3650 mm
Larghezza Width	2150 mm	2150 mm
Altezza Height	2200 mm	2200 mm
Massa Mass	900 kg	900 kg
Potenza totale Total power	1.1 kW	25 kW
Portata termica nominale Nominal heat input	50 kW - 43000 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>

