

Grissinatrice Automatica Automatic Breadstick machine TG300 - TG300R



La Grissinatrice automatica TG300 produce grissini, taralli e friselle di vari diametri e lunghezze.

Il suo funzionamento è molto semplice: lo sfoglio di impasto viene appoggiato sulla rulliera di alimentazione e inserito nella trafila (disponibile in diversi diametri).

La versione TG300R dispone in più di una coppia di rulli calibratori che preparano la pasta e la convogliano alla trafila.

Una volta avviata la macchina una lama taglia il prodotto nella lunghezza e nei tempi desiderati, facilmente impostabili dal pannello elettronico di comando.

Per ottenere una pezzatura costante, la macchina è dotata di un regolatore per variare la velocità del nastro di scarico.

Quando la Grissinatrice non viene utilizzata è possibile richiudere la rulliera di alimentazione e il nastro di scarico per limitarne l'ingombro.

La struttura della macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 tagliata con waterjet, piegata ed elettrosaldata.

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

La macchina è facile da movimentare perché montata su ruote di cui due con freno.

The Automatic Breadstick machine TG300 produces , taralli, friselle of different diameters and lengths.

It works very simply: you put the sheet of pastry on the loading roller conveyor then it enters the die (available in different diameters).

The TG300R version is mass-supplied with two more rollers, which make even the thickness of dough while conveying it to the die.

Once you start the machine, a blade cuts the product in the size you chose you can easily set it thanks to the electronic control panel.

To obtain a constant size, the machine is provided with a regulator to vary the speed of the discharge conveyor.

When the breadstick machine is not used it is possible to close the loading roller conveyor and the discharge conveyor to limit the dimension.

The whole machine's structure is made of stainless steel AISI304, waterjet cut, bended and electro-welded.

All parts in contact with product are certified for food use.

The machine is easy to handle because mounted on wheels, two with brakes.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	TG300	TG300R
Produzione massima Maximum production	320÷2800 tagli/ora - cut/hour	320÷2800 tagli/ora - cut/hour
Apertura rulli preparatori Preparatory rollers opening		0÷35 mm
Diametro grissini Breadsticks diameter	5÷27 mm	5÷27 mm
Lunghezza grissini Breadsticks Length	50÷600 mm	50÷600 mm
Lunghezza Length	1935 mm	1935 mm
Lunghezza chiusa Closed Length	580 mm	580 mm
Larghezza Width	525 mm	560 mm
Altezza Height	1115 mm	1190 mm
Massa (escluso trafila) Mass (except die)	127 kg	145 kg
Potenza totale Total power	0.45 kW	0.45 kW
Trafile disponibili Ø x File Available die Ø x Rows	5x17 - 6x14 - 7x13 - 8x12 - 9x10 - 10x10 11x9 - 12x8 - 13x7 14x7 - 15x7 - 16x6 17x6 - 18x6 - 19x5 - 20x5 - 25x4 - 27x4	



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

