

Grissinatrice per Torinesi con impadellamento
Turin breadsticks machine with panning
TG40RI



La Grissinatrice per torinesi con impadellamento TG40RI produce grissini torinesi e grissini avvolti "rubatà". Il suo funzionamento è molto semplice: lo sfoglio di impasto viene appoggiato sul nastro di carico che lo trasporta ai rulli calibratori e al dispositivo di taglio che è composto da una lama che ha un movimento alternativo del tutto simile a quello compiuto manualmente dall'uomo. I pezzi tagliati vengono trasportati all'avvolgitore, dove vengono rullati e di seguito allineati per il successivo impadellamento. Le padelle vuote di dimensione 600x400mm vengono inserite nel caricatore e prelevate col prodotto dalla prolunga di scarico padelle. A richiesta è disponibile lo sfarinatore che stende un velo di farina o semolino sui pezzi appena tagliati. 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. Quando la Grissinatrice non viene utilizzata è possibile richiudere la prolunga di scarico padella 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 Turin Breadsticks machine with panning TG40RI produces breadsticks, finger roll "rubatà". The machine operation is very simple: the sheet of dough is resting on the loading conveyor which transports it to the calibrating rollers and to the cutting system consists of a blade that has a reciprocating movement of the whole similar to that performed by a man. The cut pieces are transported to the coiler system, where are rolled and after aligned for the subsequent panning. The empty pans of 600x400mm size are inserted in the magazine and taken with the product from the extension unloading pans. On request it is possible to equip the machine with the flour-duster that spreading flour or semolina. 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. When the breadsticks machine is not used it is possible to close the extension unloading pans in order to obtain a minimum volume of space in rest position. 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	TG40RI
Produzione Production	320÷2800 tagli/ora - cut/hour
Apertura cilindri (solo TG40R) Cylinder gap (only TG40R)	0÷30 mm
Larghezza pezzatura Size width	380 mm
Lunghezza pezzatura Size length	5÷30 mm
Dimensione padella Pan size	600x400 mm
Lunghezza aperta Open Length	2890 mm
Lunghezza chiusa Closed Length	2300 mm
Larghezza Width	680 mm
Altezza Height	1270 mm
Massa Mass	380 kg
Potenza totale Total power	1.25 kW



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>

