

***Grissinatrice per Torinesi
Turin breadsticks machine
TG40T - TG40R***



Le Grissinatrici per torinesi TG40T e TG40R producono grissini torinesi, grissini avvolti "rubatà", filoncini e ciabatte. Il funzionamento delle macchine è molto semplice: lo sfoglio di impasto viene appoggiato sul nastro di carico che lo trasporta al dispositivo di taglio composto da una lama che ha un movimento alternativo del tutto simile a quello compiuto dall'uomo. Nella versione TG40R i cilindri calibratori livellano lo spessore dello sfoglio di impasto. I pezzi tagliati vengono trasportati fino al raccogliatore. A richiesta è possibile dotare la macchina del dispositivo di raccolta dei nastri di lievitazione (solo versione TG40T), dell'avvolgitore per produrre grissini avvolti tipo rubatà e dello sfarinatore che stende un velo di farina o semolino. La Grissinatrice è dotata di pannello comandi elettronico per variare la pezzatura e la velocità di produzione.

Quando la Grissinatrice non viene utilizzata è possibile richiudere il nastro di carico e quello 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 Turin Breadsticks machines TG40T and TG40R produces breadsticks, finger roll "rubatà" and ciabatta bread. The machine operations is very simple: the sheet of dough is resting on the loading conveyor which carries it to the cutting system consists of a blade that has a reciprocating movement of the whole similar to that performed by a man. In the version TG40R the calibration cylinders leveling the thickness of the sheet of dough. The cut pieces are transported to the collector. On request it is possible to equip the machine with the system for the collection of leavening belts (only TG40T version), a coiler system for the rolling of breadsticks type "rubatà" and a flour-duster spreading flour or semolina. The breadsticks machine is equipped with electronic control panel to vary the size and the speed of production.

When the breadsticks machine is not used it is possible to close the loading and the unloading conveyor 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	TG40T - TG40R
Produzione massima Maximum production	320÷2800 tagli/ora - cut/hour
Apertura cilindri (solo TG40R) Cylinder gap (only TG40R)	0÷30 mm
Larghezza pezzatura / con dispositivo nastri lievitazione (solo TG40T) Size width / with system leavening belts (only TG40T)	370 mm / 320 mm
Lunghezza pezzatura Size length	5÷50 mm
Lunghezza / con dispositivo nastri lievitazione (solo TG40T) Length / with system leavening belts (only TG40T)	2400 mm / 3200 mm
Lunghezza chiusa Closed Length	865 mm
Larghezza Width	630 mm
Altezza Height	1210 mm
Massa Mass	200 kg
Potenza totale Total power	0.40 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>

