

Grissinatrice

grissini machine_machine pour gressins_maquina por grissini



MGR25

MGRA25L

modello model	potenza power kW	produzione production Kg/h	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MGR15	0,1	25	650x500x300h	20
MGR25	0,25	50	470x1400x1410h	70
MGRA25	0,5	50	570x1600x1450h	120
MGRA25L	0,5	50	550x2450x1500	130

TRAFILA - DIE

Oltre alla trafilina in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli: Mod. C da Ø 4 a Ø 24. Mod. B (per biscotti) da spessore 3 a 12 mm. Mod. S (per sfoglie) da spessore 3 a 12 mm. **In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models are available by request: Mod. C Ø 4 to Ø 24. Mod. B (for biscuits) having a thickness 3 to 12 mm. Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm. En plus de la filière fourni à la livraison (à préciser lors de la commande) différents modèles sont disponibles sur demande: Mod. C de Ø 4 à Ø 24. Mod. B (pour biscuits) ayant une épaisseur de 3 à 12 mm. Mod. S (pour les feuilles) ayant une épaisseur de 3 à 12 mm. Además de la trefiladora suministrada (que se debe indicar en el pedido), a petición del cliente se pueden suministrar diferentes modelos: Mod. C, de Ø 4 a Ø 24. Mod. B, (para galletas) de 3 a 12 mm de espesor. Mod. S (para hojaldre) de 3 a 12 mm de espesor.**



Il taglio della pasta viene effettuato manualmente (MGR15 / MGR25); Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo (MGRA25 / MGRA25L). The cut of dough is carried out by manual control (MGR15 / MGR25); The cut of dough can be carried out by manual electric control or through programming by timer for continuous duty (MGRA25 / MGRA25L). La coupe de la pâte est effectuée manuellement (15 MGR / MGR 25); La découpe de la pâte peut être faite à commande électrique manuelle ou programmée à minuterie moyens pour un travail continu (MGRA25 / MGRA25L). El corte de la masa se realiza manualmente (MGR15 / MGR25); El corte de la masa se puede realizar con mando eléctrico manual o programado con temporizador, para trabajar en forma continua (MGRA25 / MGRA25L).



Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio inox o teflon o con vernice certificata per uso alimentare (epossipoliéster BT bianco). La trafilina è facilmente intercambiabile con il solo intervento su due pomoli. Il sistema di montaggio sul carrello è studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo. All surfaces in contact with the dough are in INOX or TEFLON. Die are easily interchangeable with the only intervention of two knobs. The assembling system on the trolley has been studied to take a minimum amount of space in a rest position. Toutes les surfaces en contact avec la pâte sont en acier inoxydable ou en téflon ou avec de la peinture certifiée pour un usage alimentaire (BT époxy polyester blanc). La filière est facilement interchangeable avec la seule intervention sur deux boutons. Le système de montage sur le chariot est conçu de manière à présenter un faible encombrement en position de repos. Todas las superficies en contacto con la masa son de acero inoxidable, teflón o esmaltadas con pintura certificada para uso alimentario (epoxipoliéster BT blanco). Las trefiladoras son fácilmente intercambiables. El sistema de montaje en el carro ha sido proyectado para obtener un volumen mínimo en posición de reposo.



La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adattato ad ogni tipo di prodotto, onde evitare strarimento od accumulo di pasta. È fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta all'ingresso in trafilina (MGRA25/MGRA25L). The speed of the exit belt is regulable and is adapted to every type of product in order to avoid stretching or accumulation of the dough. It's mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die (MGRA25/MGRA25L). La vitesse du convoyeur de sortie est réglable pour être adaptée à chaque type de produit, afin d'éviter l'accumulation d'étrage ou de pâte. Il est livré en standard avec grille réglable pour uniformiser l'épaisseur de la pâte dans le moule d'entrée (MGRA25/MGRA25L). La velocidad de la cinta de salida es regulable para adaptarse a cada tipo de producto y evitar el estiramiento y la acumulación de masa. Dotada de serie con calandria regulable para uniformizar el espesor de la masa en la entrada de la trefiladora (MGRA25/MGRA25L).

