

LAMINATOIO

mod. PANERA



Caratteristiche tecniche *Technical features*

Produzione <i>Production</i>	Kg/h	100 ÷ 450	Lunghezza <i>Length</i>	cm.	350
Dimensione panera <i>Size pan</i>	cm.	200 X 20	Larghezza <i>Width</i>	cm.	110
Dimensione pasta <i>Size dough</i>	cm.	190 X 16	Altezza <i>Height</i>	cm.	160
Velocità di produzione <i>Production speed</i>	pad./min.	1 ÷ 5	Peso <i>Weight</i>	kg.	350
Taglio automatico <i>Automatic cutting</i>		sì	Potenza assorbita <i>Absorbed power</i>	Kw.	2

Nuove macchine

e nuove tecnologie permettono di ottenere forme e tipi diversi di prodotti pur sempre chiamati "GRISSINI"

New machines and new technologies allow to obtain shapes and different types of products still called "GRISSINI"

Caratteristiche tecniche *Technical features*

Dimensione pasta <i>Size dough</i>	cm.	18	Lunghezza <i>Length</i>	cm.	350
Produzione <i>Production</i>	pez./min.	50 ÷ 160	Larghezza <i>Width</i>	cm.	120
Peso pasta variabile <i>Weight variable dough</i>	gr.	15 ÷ 35	Altezza <i>Height</i>	cm.	160
Filonatore <i>Long loaf moulder</i>	cm.	50	Peso <i>Weight</i>	kg.	450
Stiratrice <i>Stretching machine</i>	cm.	80	Potenza assorbita <i>Absorbed power</i>	Kw.	2

COMBI MULTIPLA

mod. RUBATA



SPEZZATRICE

mod. STIRATO



Caratteristiche tecniche *Technical features*

Dimensione pasta <i>Size dough</i>	cm.	18 ÷ 35	Lunghezza <i>Length</i>	cm.	400
Produzione <i>Production</i>	pez./min.	50 ÷ 200	Larghezza <i>Width</i>	cm.	160 ÷ 280
Peso pasta variabile <i>Weight variable dough</i>	gr.	20 ÷ 60	Altezza <i>Height</i>	cm.	150
Taglio laterale scarti <i>Side cut scraps</i>		sì	Peso <i>Weight</i>	kg.	750
Rete forno tunnel <i>Mesh tunnel oven</i>	cm.	140 - 160 200 - 250	Potenza assorbita <i>Absorbed power</i>	Kw.	3,5

Caratteristiche tecniche *Technical features*

Dimensione pasta <i>Size dough</i>	cm.	18	Lunghezza <i>Length</i>	cm.	300
Produzione <i>Production</i>	pez./min.	50 ÷ 160	Larghezza <i>Width</i>	cm.	120
Peso pasta variabile <i>Weight variable dough</i>	gr.	15 ÷ 35	Altezza <i>Height</i>	cm.	160
Stiratrice <i>Stretching machine</i>	cm.	80	Peso <i>Weight</i>	kg.	450
Dimensione padelle <i>Size pans</i>	cm.	60x80 - 80x80	Potenza assorbita <i>Absorbed power</i>	Kw.	2
Taglio laterale scarti <i>Side cut scraps</i>		no			

COMBI MULTIPLA

mod. ARTIGIANALE



Grissinatrice

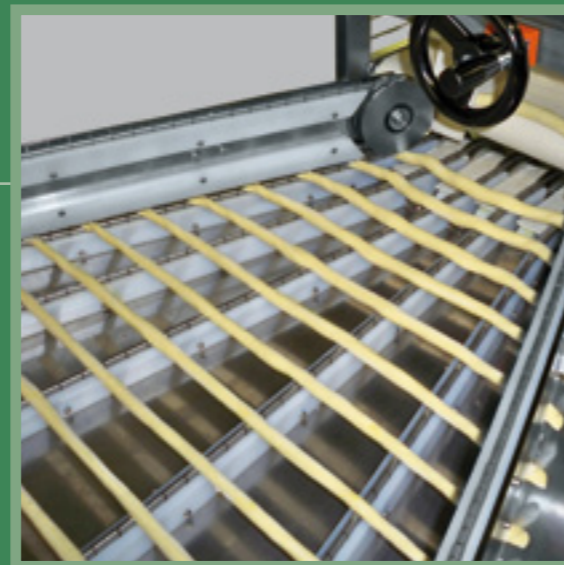
stiratrice

grissini torinesi

spezzati, arrotolati, stirati



Progettazione
Realizzazione
Impianti
Macchine
per la panificazione



>>>>> Una perfetta formatura del filone assicura un peso del grissino regolare ed uniforme

>>>>> A perfect long loaf of dough ensures a regular and uniform weight of the breadstick

>>>>> Lo stiramento della pasta è uniforme in tutti i suoi punti, diminuendo lo scarto esterno

>>>>> Stretching of the dough is uniform in all part reducing the external scrap

>>>>> Stiratrice con taglio delle teste adatto al caricamento dei forni a tunnel

>>>>> Stretching machine with cutting heads suitable for loading in the tunnel ovens

>>>>> Esperienze decennali permettono di contare e pesare i grissini prodotti artigianalmente anche non regolari

>>>>> Decades of experience allow to count and weigh the handmade breadsticks also not uniform



mod. RUBATA'
Cilindra-spezza-filona-stira ed eventualmente impadella il grissino

mod. RUBATA'
Sheets-breaks-rolls-stretches and eventually puts the breadsticks on the pan



mod. ARTIGIANALE
con carico dei grissini sulle padelle senza il taglio delle teste

mod. ARTIGIANALE
with the load of breadsticks on the pan without cutting heads