

ItalPan

macchine per panifici pasticcerie pizzerie



Mod. GR 25 economica

Grissinatrice
Breadsticks machine

Grissinatrice

Mod. GR 25 economica

- Il taglio della pasta viene effettuato manualmente.
- Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox o Teflon.
- La produzione può raggiungere i 50 Kg ora.
- Le trafile sono facilmente intercambiabili con il solo intervento su due pomoli.
- Il sistema di montaggio sul carrello è stato studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo (foto A).

Mod. GR 25 economica

Peso	kg	70
Motore	HP	0,25



Breadsticks machine

Mod. GR 25 economical

- The cut of dough is carried out by manual control.
- All surface in touch with dough are in Stainless Steel or Teflon.
- Output can achieve 50 Kg per hour.
- Dies are easily interchangeable with the only intervention on two knobs.
- The assembling system on the trolley has been studied as to obtain a minimum volume of space in rest position (photo A).

Mod. GR 25 economica

Weight	kg	70
Motor	HP	0,25



Oltre alla trafile in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli (foto B):

- Mod. C da $\varnothing 4$ a $\varnothing 24$
- 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 (photo B):

- Mod. C dia $\varnothing 4$ to dia $\varnothing 24$
- Mod. B (for biscuits) having a thickness 3 to 12 mm
- Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm