

ItalPan

macchine per panifici pasticcerie pizzerie



Mod. GR 25 automatica

Grissinatrice
Breadsticks machine

Grissinatrice

Mod. GR 25 automatica

- È fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta all'ingresso in trafila.
- Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo.
- Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox.
- La produzione può raggiungere i 50 kg ora.
- Le trafile sono facilmente intercambiabili con il solo intervento su due pomoli.
- La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adattato ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento od accumulo di pasta.
- 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 automatica

Peso	kg	120
Motore	Hp	0,25



Breadsticks machine

Mod. GR 25 automatic

- It's mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die.
- The cut of dough can be carried out by manual electric control or through programming by timer for continuous duty.
- All surfaces in touch with dough are in Stainless Steel.
- Output can achieve 50 kg per hour.
- Dies are easily interchangeable with the only intervention on two knobs.
- The speed of the exit belt is regulable for being adapted to every type of product in order to avoid stretching or accumulation of dough.
- The assembling system on the trolley has been studied so as to obtain a minimum volume of space in rest position (photo A).

Mod. GR 25 automatica

Weight	kg	120
Motor	Hp	0,25



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

- 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 (photo B):

- 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

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The Company reserves the right to make alterations and improvements at its own discretion, without notice.