

# Grissinatrice

## Breadstick machine

### Palitroquera



Macchina per la produzione di grissini.

- Ciclo di lavorazione con funzionamento continuo (automatico) o passo-passo (manuale)
- Rulli calibratori per regolare lo spessore della pasta
- Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio Inox
- La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adatto ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento o accumulo di pasta
- Coltello controllato da temporizzatore per determina lunghezza dei grissini
- Trafile facilmente intercambiabili di vari diametri
- Diametri standard trafile da 4 a 24 mm
- Capacità: 50 kg/ora

- Automatic cycle for continuous operating or step-by step operating in manual mode
- Gauging rollers to adjust dough thickness
- Easily interchangeable moulds available in different diameters from 4 to 24 mm
- Variable speed belt conveyor
- Knife operated by timer to select breadstick length
- Moldes standard diameter from 4 to 24 mm
- Capacity up to 50 kg/hour
- Digital panel

- Ciclo de producción con funcionamiento continuo (automático) o paso-paso (manual)
- Rodillos calibradores para regular el espesor de la pasta
- Todas las superficies de contacto con la pasta son en acero Inox
- La velocidad del tapete de salida es regulable para ser adaptado a cada tipo de producto, al fin de evitar estiramiento o acumulación de pasta
- Cuchilla controlada de temporizador para determinar largo de los palitroques
- Hileras fácilmente intercambiables de diferentes diámetros
- Diámetros estándar hileras desde 4 a 24 mm
- Capacidad: 50 kg/hora
- Panel digital

Modello Model / Modelo		GS50TB
Capacità Output / Capacidad	kg/h	50
Dimensioni Dimensions cm / Dimensiones cm	cm	60x57x120
Lunghezza in posizione di lavoro Length in operation / Largo en posición de trabajo	cm	160
Peso Weight / Peso	kg	120
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,18