

ItalPan

macchine per panifici pasticcerie pizzerie



Mod. GR 25 L

Grissinatrice
Breadsticks machine

Grissinatrice

Mod. GR 25 L

- 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 o Teflon o con vernice certificata per uso alimentare (epossipo-liestere BT bianco).
- La produzione può raggiungere i 50 kg ora.
- Le trafile sono facilmente intercambiabili.
- 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 studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo (Foto A).
- A differenza del Mod. GR/25 aut. il Mod. L è dotato di:
 - 1 - Trafila con rulli Ø 73 (anzichè Ø 40) per facilitare il passaggio di più tipi di pasta.
 - 2 - Tappeto di uscita da mm 1900 per poter effettuare più tagli prima di fermare la macchina per lo scarico.
 - 3 - Rulliera di caricamento da mm 900.
- Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), a richiesta sono disponibili vari modelli da Ø 6 a Ø 24.
- La trafila è dotata di raschia pasta e viene inserita dalla parte posteriore della macchina.
- Il dispositivo di taglio è dotato di un motore autonomo.

Mod. GR 25 L

Peso	kg	130
Motore n.2	HP	cad. 0,25



Breadsticks machine

Mod. GR 25 L

- It's mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die.
- The cut dough can be carried out by manual or electric control or through programming by timer for continuous duty.
- All surfaces in touch with the dough are in Stainless Steel or Teflon.
- Output can achieve 50 kg per hour.
- Dies are easily interchangeable with the intervention of two knobs.
- 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.
- The assembling system on the trolley has been studied to take a minimum amount of space in a rest position (Photo A).
- Unlike Mod. GR/25 aut. Mod. L is equipped with:
 - 1 - Die with 73 Ø roller (instead of 40 Ø) to aid the passage of different types of dough.
 - 2 - 1900 mm delivery belt so that several cuts can be carried out before stopping the machine for unloading.
 - 3 - 900 mm roller conveyor for loading.
- In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models dia Ø 6 to dia Ø 24 are available on request.

Mod. GR 25 L

Weight	kg	130
Motor n.2	HP	cad. 0,25



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.