

ItalPan
macchine per panifici pasticcerie



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.
- 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

Grissini	Ø mm	5-20
Produzione oraria	kg/ora	50
Motore	HP	0,25
Peso	kg	110
Altezza	cm	145
Profondità	cm	160
Larghezza	cm	57



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.
- 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

Breadsticks	Ø mm	5-20
Hourly production	kg/hour	50
Motor	HP	0,25
Weight	kg	110
Height	cm	145
Depth	cm	160
Width	cm	57



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

- Mod. C da Ø 5 a Ø 20
- 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 5 to Ø 20
- Mod. B (for biscuits) having a thickness 3 to 12 mm
- Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm