

**ItalPan**  
*macchine per panifici pasticcerie*



**Mod. GR 25-40 L**

Grissinatrice  
Breadsticks machine

## Grissinatrice

### Mod. GR 25-40 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 dei Mod. GR/25 A e GR/25 E, 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 5 a Ø 20.
- 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.

		GR 25 L	GR 40 L
Grissini	Ø mm	5-20	5-20
Produzione oraria	kg/ora	50	80
Motore n.2	HP	cad. 0,25	cad. 0,25
Peso	kg	130	170
Altezza	cm	150	150
Profondità	cm	245	245
Larghezza	cm	55	70

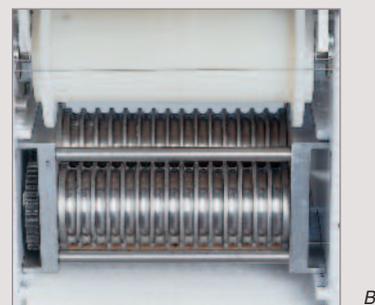


## Breadsticks machine

### Mod. GR 25-40 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.
- 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 A and GR/25 E, 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 5 to dia Ø 20 are available on request.

		GR 25 L	GR 40 L
Breadsticks	Ø mm	5-20	5-20
Hourly production	kg/hour	50	80
Motor n.2	HP	cad. 0,25	cad. 0,25
Weight	kg	130	170
Height	cm	150	150
Depth	cm	245	245
Width	cm	55	70



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.