

ItalPan
macchine per panifici pasticcerie



Mod. GR 25 economica

Grissinatrice
Breadsticks machine

Grissinatrice

Mod. GR 25 economica

- Il taglio della pasta viene effettuato manualmente.
- Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox o Teflon.
- La produzione può raggiungere i 50 Kg ora.
- Le trafile sono facilmente intercambiabili.
- 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 economica

Grissini	Ø mm	5-20
Produzione oraria	kg/ora	40/50
Motore	HP	0,25
Peso	kg	85
Altezza	cm	141
Profondità	cm	140
Larghezza	cm	47

Breadsticks machine

Mod. GR 25 economical

- The cut of dough is carried out by manual control.
- All surface in touch with dough are in Stainless Steel or Teflon.
- Output can achieve 50 Kg per hour.
- Dies are easily interchangeable.
- The assembling system on the trolley has been studied as to obtain a minimum volume of space in rest position (photo A).

Mod. GR 25 economica

Breadsticks	Ø mm	5-20
Hourly production	kg/hour	40/50
Motor	HP	0,25
Weight	kg	85
Height	cm	141
Depth	cm	140
Width	cm	47



Oltre alla trafilatura 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 dia Ø 5 to dia 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