



grissini machine
machine pour gressins
maquina por grissini

grissinatrice

ITA 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. Nei modelli MGR15 e MGR25 il taglio della pasta è fatto manualmente. Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in Acciaio Inox. La produzione può raggiungere i 50 kg/h. Le trafiele sono facilmente intercambiabili con il solo intervento su due pomoli. 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. Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli:

- Mod. C da Ø 4 a Ø 24 mm
- Mod. B (per biscotti) da spessore 3 a 12 mm
- Mod. S (per sfoglie) da spessore 3 a 12 mm

ENG 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. On models MGR15 and MGR25 the cut of dough is made manually. All surfaces in touch with dough are in Stainless Steel. Output can achieve 50 kg per hour. Dies are easily interchangeable with the only intervention on two knobs. 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. In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models are available by request:

- Mod. C Ø 4 to Ø 24 mm
- Mod. B (for biscuits) having a thickness 3 to 12 mm
- Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm

FRA Elle est livré en standard avec grille réglable pour uniformer l'épaisseur de la pâte dans l'entrée de la filière. Le découpe de la pâte peut être fait manuellement ou avec un système électronique de contrôle pour un travail continu. Dans les modèles MGR15 MGR25 le coupe de la pâtes se fait manuellement toutes les surfaces en contact avec de la pâte sont en acier inoxydable. La production peut arriver à 50 kg/h. Les matrices sont facilement interchangeables avec la seule intervention sur deux boutons. La vitesse du tapis de sortie est réglable pour être adapté à chaque type de produit, afin d'éviter l'accumulation d'étirement ou de pâte. Le système de montage sur le chariot a été étudié pour avoir un minimum d'espace dans la position de repos.

En plus de dessiner fourni (à déterminer à la commande), il existe différents modèles disponibles sur demande:

- Mod. C Ø 4 à partir de Ø 4 à Ø 24
- Mod. B (pour les biscuits) de 3 à 12 mm d'épaisseur
- Mod. S (pour les feuilles) de 3 à 12 mm d'épaisseur

ESP Dotada de serie con calandria regulable para uniformizar el espesor de la masa en la entrada de la trefiladora. El corte de la masa se puede realizar con mando eléctrico manual o programado con temporizador, para trabajar en forma continua. En los modelos MGR15 y MGR25 el corte se realiza manualmente. Todas las superficies en contacto con la masa son de acero inoxidable. La producción puede alcanzar los 50 kg/h. Las trefiladoras son fácilmente intercambiables simplemente accionando dos pomos. La velocidad de la cinta de salida es regulable para adaptarse a cada tipo de producto y evitar el estiramiento y la acumulación de masa. El sistema de montaje en el carro ha sido proyectado para obtener un volumen mínimo en posición de reposo.

Además de la trefiladora suministrada (que se debe indicar en el pedido), a petición del cliente se pueden suministrar diferentes modelos:

- Mod. C de Ø 4 a Ø 24 mm
- Mod. B (para galletas) de 3 a 12 mm de espesor
- Mod. S (para hojaldre) de 3 a 12 mm de espesor



MGR25L



MGRA25



	H mm	B mm	P mm	kg	kg/h	P kW
MGR15	650	500	300	20	15/25	20
MGR25	470	1400	1410	85	40/50	85
MGRA25	570	1600	1450	110	50	110
MGRA25L	550	2450	1500	130	50	130

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos

MGR25