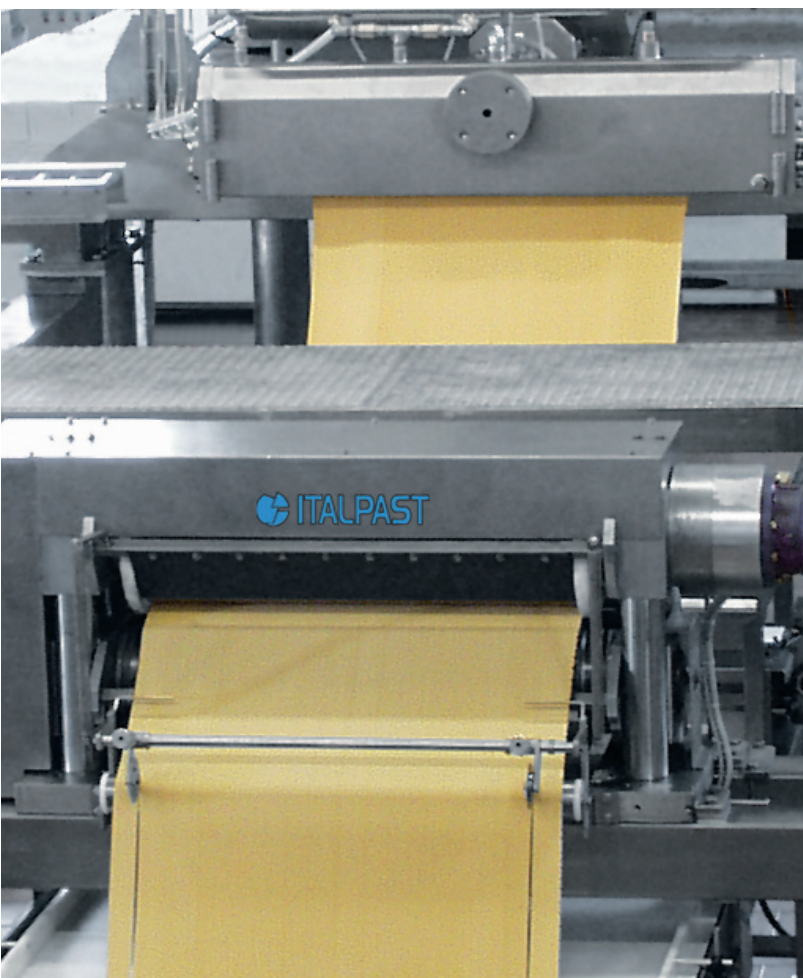


Calibratore raffinatoro per pasta sfoglia

- Utilizzato per la laminazione della sfoglia con spessore regolabile da 0,4 a 3 mm. fino ad 1 metro di larghezza



PASTA PRODUCTION

Calibrating/refining machine for sheet pasta

- Used for calibration of sheet pasta, adjustable thickness from 0.4 to 3 mm. up to 1 meter width

PRODUCTION DE PATE

Calibreur raffineur pour les pâtes en feuilles

- Pour le laminage de la pâte en feuille à épaisseur réglable de 0.4 à 3 mm jusqu'à 1 mètre de largeur

Calibratori raffinatori per pasta sfoglia

Costruito in acciaio inox è particolarmente adatto per l'impiego nelle linee per pasta fresca in abbinamento con Sfoliatrici automatiche o Estrusori per produrre lasagne e tagliatelle.

Viene inserito anche nelle linee di cottura abbinato a Cuocitori per produrre lasagne e cannelloni precotti.

I rulli raffinatori, tutti in acciaio inox, hanno diametro diverso in relazione al modello e alla larghezza; sono equipaggiati con raschiatori in ottone teflonato considerata l'estrema varietà dei modelli.

Dotazioni di serie

- Variatore elettronico di velocità
- Apparecchiatura con fotocellula per il controllo automatico tensionamento sfoglia
- Coltelli laterali per il rifilo della sfoglia

Modelli standard

C 250 C 320 C 500
C 540 C 600 C 800 C 1000

Dove il numero del modello indica la larghezza della sfoglia.

Su richiesta vengono eseguite versioni speciali con controllo micrometrico dello spessore e servocomando per la regolazione dello spessore.

PASTA PRODUCTION

Calibrating/refining machine for sheet pasta

Made in stainless steel it is particularly suitable to be used in production lines of fresh pasta coupled with automatic sheeters or extruders for lasagne or tagliatelle production.

It can also be used coupled with cookers for lasagne and pre-cooked cannelloni in cooking lines.

The refining rollers can be made in ground steel or in thickness-chromed iron, they feature variable diameter depending on models and width and are equipped with scrapers in teflon-coated brass, taking into consideration the large variety of models.

Model equipped with the following:

- Electronic speed variator
- Optic-eye for automatic check of sheet pasta tension
- Side-knives for sheet pasta trimming

Standard models

C 250 C 320 C 500
C 540 C 600 C 800 C 1000

Number points out sheet pasta width.

Special constructions are manufactured upon request featuring micrometrical check of thickness and servocontrol for thickness regulation.

PRODUCTION DE PATE

Calibreur raffineur pour les pâtes en feuilles

Construite en acier inox, cette machine est particulièrement indiquée pour l'emploi dans les lignes pour les pâtes fraîches en jumelage avec Lamineurs automatiques ou Presses pour produire des lasagne ou tagliatelle.

A prévoir aussi dans des lignes de cuisson en jumelage avec des cuiseurs pour produire des lasagne et cannelloni pré-cuits.

Les rouleaux raffineurs, qui peuvent être réalisés en acier inox rectifié ou en fer chromé, ont un diamètre différent par rapport au modèle et à la largeur; ils sont pourvus de racleurs en laiton téflonné compte tenu de l'extrême variété de modèles.

Equipements de série

- Variateur électronique de vitesse
- Dispositif avec photocellule pour le contrôle automatique de tension de la pâte en feuille
- Couteaux latéraux pour le refilage de la pâte en feuille

Modèles standard

C 250 C 320 C 500
C 540 C 600 C 800 C 1000

Où le numéro indique la largeur de la feuille.

Sur demande on réalise des constructions spéciales avec contrôle micrométrique de l'épaisseur et servocontrôle pour le réglage de l'épaisseur.