

## Macchina per pasta grattata GR600 - 600/2 - 600/4

- Ideale per la formatura e la selezione delle pastine grattate, grattini, cous cous
- Con il modello GR600/4 la produttività può superare i 1000 kg/h



### PASTA PRODUCTION

#### Machine for grated pasta GR600 - 600/2 - 600/4

- Ideal machine to shape and select grated pasta, soup pasta, cous-cous
- Output of model GR600/4 can exceed 1000 Kgs per hour

### PRODUCTION DE PATE

#### Machines pour pâtes râpées GR600 - 600/2 - 600/4

- Idéale pour la formation et le tamisage des pâtes râpées, «grattini», cous-cous
- Avec le modèle GR600/4 la productivité peut dépasser les 1000 kg/h

## Macchina per pasta grattata GR600 - 600/2 - 600/4

Macchina costruita interamente in acciaio, ideale per la formatura e la selezione delle pastine grattate, grattini, cous cous. Il ciclo di funzionamento della macchina comprende tre fasi: alimentazione impasto, formatura e selezionatura del prodotto. La centrifuga di formatura determina le dimensioni del prodotto ed è costituita da una coclea di alimentazione, coltelli e griglia intercambiabile (diametri 6-8-10 mm.), la stessa impiegata su tutti i modelli. La fase di selezionatura o setacciatura separa il prodotto finale da quello da riciclare; ciò determina, pertanto, anche la resa effettiva della macchina che diminuisce quanto più aumenta l'accuratezza della selezione.

**Il modello GR600 può ricevere fino a 600kg/h di impasto per una produttività di circa 400kg/h ed è costituito da:**

- Tramoggia per ricevimento impasto adattabile ai vari modelli di Impastatrice o Pressa, equipaggiata con griglia e microinterruttore di sicurezza;
- Centrifuga di formatura;
- Vibro setaccio diam. 600 mm. composto da n. 1 piano di formatura (diametri disponibili 2,5-3-4 mm.) e n. 1 piano di recupero con trasportatore pneumatico per il trasferimento del prodotto all'Impastatrice;

**I modelli GR600/2 e GR600/4, con produttività variabile da 600 ad oltre 1000kg/h, sono costituiti da:**

- Vasca ricevimento e omogeneizzazione impasto;
- Dispositivo di trasferimento a coclea dell'impasto alle centrifughe di formatura;
- 2 oppure 4 centrifughe di formatura a secondo del modello;
- Selezionatore a 3 piani vibranti, a teli intercambiabili, con piano di recupero collegato al trasporto pneumatico per il recupero degli scarti;
- Quadro elettrico di controllo, dotato di PLC per programmare e memorizzare delle velocità di funzionamento a mezzo tastiera di programmazione

### PASTA PRODUCTION

#### Machine for grated pasta GR600 - 600/2 - 600/4

Built entirely in stainless steel this machine is suitable for shaping and selecting small grated pasta, soup pasta, cous-cous.

Operating cycle includes three phases: dough feeding, production shaping and selection.

The shaping centrifuge determines dimensions of the product and is made up of feeding endless screw, knives and interchangeable grid (diameters 6-8-10 mms) which is the same as used for all models.

The selection (or sifting) phase separates the final product from the one to be recycled, thus determining actual output of the machine, which decreases the more the machine carries out accurate selection.

**Model GR600 can receive up to 600 Kgs dough for output of 400 Kgs per hour approx., and is made up of the following:**

- Hopper for receiving dough, which can be adapted to various models of mixer or extruder, equipped with grating and security micro switch;
- Forming centrifuge;
- Vibrating sifting device diam. 600 mm. composed of 1 pc shaping plane (diameters available 2,5 - 3 - 4 mms.) and 1 pc recover plane with pneumatic transfer of the product to the mixer.

**Models GR600/2 and GR600/4 with variable outputs from 600 up to 1000 Kgs per hour are made up of the following:**

- Collection basin for homogenization of dough;
- Endless screw transfer device to the shaping centrifuges;
- 2 pcs or 4 pcs shaping centrifuges (depending on model);
- 3-vibrating-plane selecting device with interchangeable cloths and recover plane connected to the pneumatic transport system for waste recover;
- Electric control panel equipped with PLC to set and store operation speed by keyboard

### PRODUCTION DE PATE

#### Machines pour pâtes râpées GR600 - 600/2 - 600/4

Entièrement en acier inox cette machine est idéale pour la formation et le tamisage des pâtes râpées, «grattini», cous-cous.

Le cycle de fonctionnement de la machine comprend trois phases: alimentation du mélange, formation et tamisage du produit.

La centrifuge de formation détermine les dimensions du produit et elle est composée par une vis d'alimentation, par des couteaux et par une grille interchangeable (diamètres 6-8-10 mm.), c'est la même employée dans tous les modèles. La phase de tamisage ou sélection sépare le produit final de celui à recycler; cela détermine donc même le rendement réel de la machine qui diminue par rapport à la précision du tamisage.

**Le modèle GR600 peut recevoir jusqu'à 600 Kg/h de mélange pour une productivité d'environ 400 Kg/heure et c'est composé par:**

- Trémie de réception du mélange qui peut être adaptée aux différents modèles de mélangeur ou de presse, complète de grille et micro-interrupteur de sûreté;
- Centrifuge de formation;
- Tamis à secousses diam. 600 mm composé par n. 1 plan de production (diamètres disponibles 2,5 - 3 - 4 mm) et n. 1 convoyeur pneumatique pour le transfert du produit au mélangeur;

**Les modèles GR600/2 et GR600/4, avec productivité variable de 600 à 1000 Kg/h et plus, sont pourvus de:**

- Cuve de réception et homogénéisation du mélange;
- Dispositif de transfert par vis sans fin du mélange aux centrifuges de formation;
- 2 ou bien 4 centrifuges de formation d'après le modèle;
- Dispositif de tamisage à 3 plans vibrants, à filets interchangeables, avec plan de récupération lié au convoyeur pneumatique pour le retour des déchets;
- Pupitre électrique de contrôle, équipé de Plc pour programmer et mémoriser des vitesses de fonctionnement par clavier de programmation

	GR600	GR600/2	GR600/4
<b>Peso - Weight - Poids</b>	165 kg/h	1800 kg/h	2200 kg/h
<b>Dimensioni imballo - Packing size - Dimensions d'emballage</b>	150 x 120 x 150 h cm	290 x 235 x 300 h cm	290 x 235 x 300 h cm
<b>Potenza totale - Total power - Puissance totale</b>	2,5 kW	8 kW	13 kW
<b>Volt. - Voltage - Voltage</b>	400 - Hz. 50 TRIFASE / THREE PHASE / TRIPHASE		