

TIPO : GRUPPI DI CALIBRAZIONE
MODELLO : CALIX 40C

Costruiamo gruppi di calibrazione e alimentatori automatici per diversi tipi di impasti. A seconda delle varie esigenze si possono avere uno o più cilindri e/o multirulli per riuscire a modellare e calibrare l'impasto preparandolo in maniera continua e senza interruzioni per poi essere immesso sulla linea. Ogni cilindro è completamente autonomo sia per la velocità che per lo spessore. I cilindri possono essere forniti di regolazione manuale ovvero con un pomello ed apposita segnalazione, oppure possono essere automatici e gestiti autonomamente tramite touch screen avendo anche la possibilità di creare innumerevoli ricette così da poter passare da un tipo di impasto ad un altro molto rapidamente.

La serie Calix è composta da diversi modelli che differenziano tra di loro per alcune caratteristiche essenziali ovvero:

- la tipologia di impasto che può calibrare e lavorare
- la quantità di impasto lavorato all'ora che ne determina quindi anche la velocità con cui riesce ad alimentare il macchinario o la linea associata
- tempi di riposo tra le varie fasi di cilindratura e calibratura
- tipologie di cilindri e laminatori distinguendosi per forma, materiale e scopo finale.
- tipologia di carico dell'impasto (manuale o automatico)

In particolare Calix 40c è un gruppo di calibrazione molto compatto che nasce per la lavorazione di impasti a bassa tenacia e ad alta idratazione. E' composto inizialmente da un tappeto di carico pasta sulla parte superiore, da un compattatore a rulli e possono essere integrati anche due sfarinatori automatici . Dopo di che e dotato di due coppie di cilindri e un multirullo si occuperà di rilassare e ossigenare l'impasto.

Calix 40c , a differenza di molti altri modelli della sua serie,ha la possibilità di caricare l'impasto manualmente oppure può essere associato ad un carico automatico del trancio di pasta con sistema a tramoggia o taglio stellare.

Macchine costruite in INOX e materiali idonei al contatto alimentare

Può essere dotata di sfarinatori ,dispenser di vario genere o spruzzatori d'olio

Disponibile nelle configurazioni :

- 2 Cilindri*
- 3 Cilindri*
- 4 Cilindri*
- 5 Cilindri*

Guide di cilindratura regolabili

Altezza cilindri regolabile manualmente o automaticamente

Possibilità di impostare ricette tramite HMI (Opzionale)

Multi-rullo per ossigenazione impasto

Disponibile in versione 4.0

Conforme alle direttive

