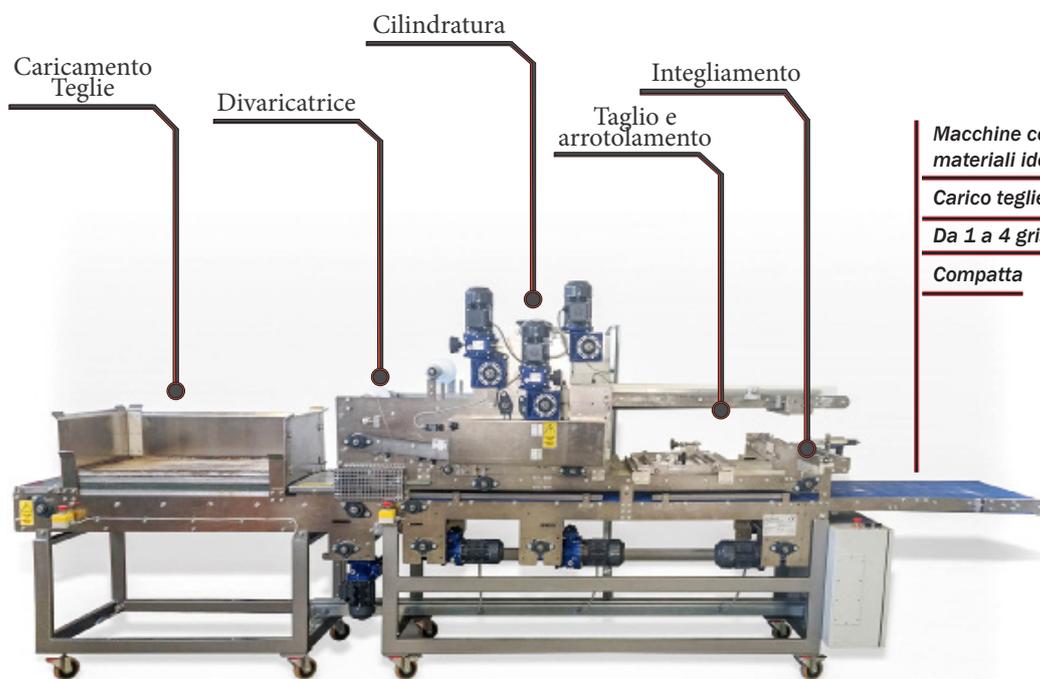


TIPO : GRISSINI ARROTOLATI
MODELLO : RUB 600S

Il modello Rub 600s nasce per la produzione di grissini arrotolati disponendo automaticamente il prodotto sulle padelle; si presenta molto versatile e pratica permettendo una produzione considerevole con il minimo ingombro e la massima facilità d'uso. Nelle padelle si possono disporre da 1 a 4 grissini per fila semplicemente sostituendo i moduli di divaricazione e di taglio. Il carico delle padelle avviene lateralmente senza vincoli di forma delle padelle fino ad una larghezza massima di 800mm oppure tramite carico automatico con sistema a teglie sovrapposte ma solo per teglie con bordo sovrapponibile.

Rub 600s è composta da un carico pasta nella zona superiore in cui verrà disposto manualmente l'impasto. Grazie al sistema a tasteggio e al cilindro l'impasto viene modellato e calibrato per poi passare alla fase di taglio longitudinale e tramite dischi in inox verranno così formate le varie strisce di impasto (da 1 a 4).

Dopo essere state divaricate e preparate per il taglio, la testata di taglio provvederà al taglio dei grissini che verranno poi arrotolati e impadellati attraverso un raddrizzatore così da garantire una forma perfetta e omogenea al grissino arrotolato.



Macchine costruite in INOX e materiali idonei al contatto alimentare

Carico teglie automatico

Da 1 a 4 grissini per taglio

Compatta



RAGIONE SOCIALE : C.M.OLIVERO srl

P.IVA / Codice Fiscale : 00486940042

TELEFONO : 0175 - 86299

INFO MAIL : Info@macchinegrissini.com