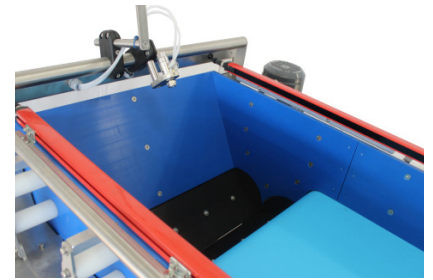


TIPO : TRAMOGGE
MODELLO : STEL 200, 300, 400

I nostri modelli di tramogge a taglio stellare si occupano del taglio di tranci di impasto che poi possono essere lavorati da gruppi di cilindri o di laminazione. Essi sono abbinabili a qualsiasi tipo di impianto e sono progettati per essere affiancati da ribaltatoti che versano il contenuto delle impastatrici all'interno della vasca della nostra tramoggia. A seconda dei vari modelli il carico può essere da 80kg fino a 500kg e la misura dei tranci è personalizzabile e decisa al momento della progettazione per assecondare qualsiasi esigenza e a qualsiasi impianto a cui sono abbinati. Il carico delle nostre tramogge può avvenire lateralmente o verticalmente a seconda del tipo di impasto e a seconda del tipo di lavorazione che si vuole avere. Il carico laterale ha il pregio di non andare mai a comprimere l'impasto senza mai stressarlo ed andando a intaccare le sue proprietà convertendosi così in migliore qualità sul prodotto finale. Si può dotare la vasca di taglio con spruzzatori d'olio che vanno a facilitare e migliorare la formatura ed il taglio dell'impasto.



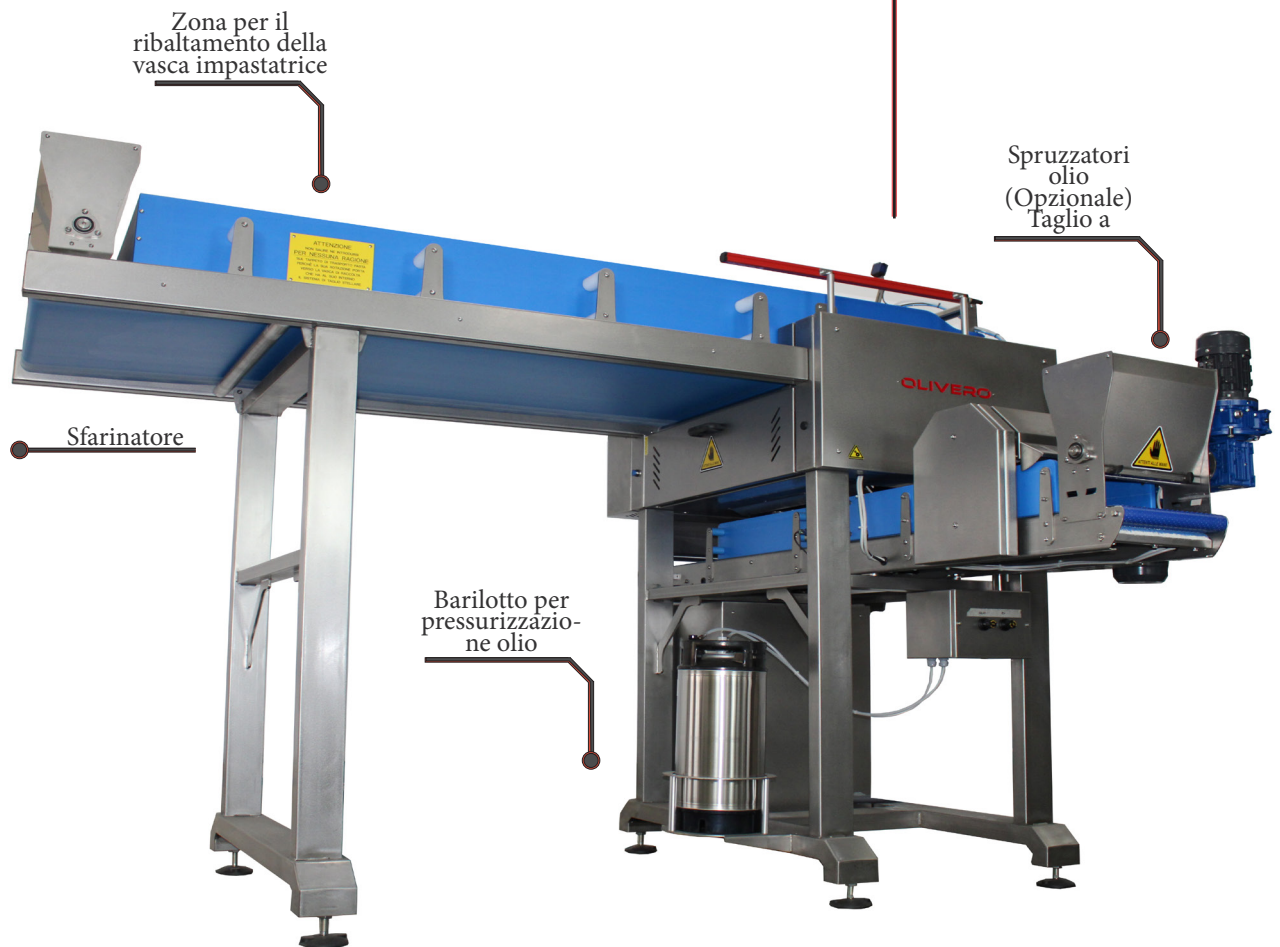
Vasca di riempimento del taglio

Macchine costruite in INOX e materiali idonei al contatto alimentare

Abbinabile a qualsiasi impianto pre-esistente

Facilmente personalizzabile

Conforme alle direttive



RAZIONE SOCIALE : C.M.OLIVERO srl
PIVA / Codice Fiscale : 00486940042
TELEFONO : 0175 - 86299
INFO MAIL : Info@macchinegrissini.com



TRAMOGGE