

TIPO : GRUPPI DI CALIBRAZIONE

MODELLO : CALIX 50

Costruiamo gruppi di calibratura 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)

Calix 50 è un gruppo di calibratura ideato e specializzato per la lavorazione di diverse tipologie di impasti. Grazie alle sue 4 coppie di cilindri e al multirullo in combinazione con i giusti tempi di riposo tra una fase di calibratura e l'altra si possono garantire risultati ottimali sia con impasti più rigidi e compatti (tipici ad esempio per la produzione di grissini arrotolati) e sia per impasti morbidi e idratati (come solitamente utilizzati per la produzione di grissini stirati).

Ogni parte è ben accessibile e ispezionabile ed è ottimizzata per una facile pulizia e sanificazione.

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



RAZIONE SOCIALE : C.M.OLIVERO srl

P.IVA / Codice Fiscale : 00486940042

TELEFONO : 0175 - 86299

INFO MAIL : Info@macchinegrissini.com

