



**CILINDRI LAMINATOI AUTOMATICI**



## CILINDRI LAMINATOI AUTOMATICI PER PASTA DA PANE

Macchine ideali per cilindrare ripetutamente e quindi per raffinare e rendere più omogeneo il vostro impasto. *Funzionamento:* si appoggia sul tappeto inferiore il pezzo di pasta da lavorare (kg. 18 - kg. 35 max., in base al modello), stabilire lo spessore e con il timer decidere il numero di volte che si vuole cilindrare la pasta. Lavorando ad ogni passaggio la pasta esce dal tappeto superiore e si appoggia ripiegata su se stessa sul tappeto inferiore. Finiti i passaggi prescelti, la macchina si ferma automaticamente.

Questa macchina viene costruita in **due modelli:**

- **Modello piccolo:** lavora i pezzi di pasta fino a kg. 18, monta cilindri da mm. 500.
- **Modello grosso:** lavora i pezzi di pasta fino a kg. 35, monta cilindri da mm. 700.

Entrambi i modelli sono equipaggiati di ruote e montano 3 cilindri in acciaio inox di grosso diametro. Complete di un comando per la regolazione dell'apertura dei cilindri. Dotate di impianto elettrico a bassa tensione e timer. Complete di cassetto raccogli sporco e di schermo antinfortunistico in acciaio inox a norme CE.



## AUTOMATIC BREAD DOUGH MILLS

Machines suitable to roll many times, therefore to refine and make your bread dough more homogeneous. *Working:* put the dough piece (from kg 18 to kg 35 max., according to the machine) on the inferior belt. Adjust the thickness and, with the timer, the number of times that the dough has to be passed through. While working, at each passage, the dough comes out from the superior belt and folds over upon itself many times. Machine stops automatically when the fixed passages have been made. This machine is available in **two models:**

- **Small type:** for dough pieces up to kg 18, it mounts cylinders mm 500 length.
- **Large type:** for dough pieces up to kg 35, it mounts cylinders mm 700 length.

Both models are equipped with wheels and mount 3 stainless steel cylinders of large diameter. Machines are provided with a proper control to regulate the cylinders' opening. They have a low tension electrical plant and timer. The machines are also equipped with a tray for the waste-product and with safety stainless steel screen according to CE regulations.



## MACHINES AUTOMATIQUES A CYLINDRER LA PATE A PAIN

Ces machines peuvent cylindrer plusieurs fois et donc raffiner et rendre plus homogène votre pâte à pain. *Fonctionnement:* mettre les pièces de pâte à cylindrer sur le tapis inférieur (de 18 à 35 kg maxi, selon le modèle), établir l'épaisseur et, avec le temporisateur, combien de fois on veut cylindrer la pâte. Pendant le travail, à chaque passage, la pâte sort du tapis supérieur et se plie plusieurs fois sur le tapis inférieur. A la fin des passages établis, la machine s'arrête automatiquement.

Cette machine est disponible en **deux modèles:**

- **Petit modèle:** pour pièces de pâte jusqu'à 18 kg. Equipée avec cylindres de 500 mm.
- **Grand modèle:** pour pièces de pâte jusqu'à 35 kg. Equipée avec cylindres de 700 mm.

Les deux modèles sont équipés avec roues et pourvus de 3 cylindres en acier inox, de gros diamètre et sont complets d'une commande pour le réglage de l'ouverture des cylindres. Les machines sont dotées: d'une installation électrique à basse tension avec temporisateur; d'un récipient à recueillir la poussière de farine; d'un dispositif de protection en acier inox aux normes CE.

Cod.	Portata max. in kg.	Larghezza cilindri cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Max. dough capacity kg	Cylinders width cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
					Sizes in cm		
					width	length	height
F-010	18	50	1,85	255	76	103	119
F-020	35	70	3	385	99	128	125

