

CP4/2-E

CILINDRO AUTOMATICO

AUTOMATIC SHEETER

CYLINDRE AUTOMATIQUE

AUTOMATISCHE WALZE



CE



sottoriva

Macchina normalmente usata per laminare masse di pasta aumentandone la compattezza e l'omogeneità (ideale per impasti duri ricavati con impastatrici a forcina che, notoriamente, escono molto frammentati e scarsamente omogenei).

Può laminare, in condizioni d'uso normali, masse di impasto fino a 15 kg circa.

Cilindri di laminazione in acciaio inox di larghezza 520 mm.

Oltre ai normali comandi di marcia e arresto la macchina è dotata di un timer che permette di impostare il tempo durante il quale la pasta subirà ciclicamente passaggi di laminazione.

Regolazione dello spessore di laminazione tramite leva.

Montata su ruote.

This machine is normally used for the sheeting of dough in order to increase its compactness and homogeneity (ideal for hard dough obtained with fork mixers, usually fragmented and poorly homogeneous). In normal operating conditions, the cylinder can sheet dough balls weighing up to 15 kg.

Stainless steel 520 mm wide sheeting rollers.

In addition to the normal start and stop controls, the machine is equipped with a timer for the setting of the dough sheeting cycles.

The sheeting thickness can be adjusted by means of a lever.

Mounted on wheels.

Machine normalement utilisée pour laminier des masses de pâte en augmentant leur compacité et leur homogénéité (idéale pour pâtes dures, réalisées avec pétrins à fourche, qui normalement sortent très fragmentées et peu homogènes).

Elle peut laminier, en conditions d'utilisation normales, des masses de pâte jusqu'à environ 15 kg.

Cylindres de laminage en acier inox de largeur 520 mm.

En plus des commandes normales, de mise en marche et d'arrêt, la machine est équipée d'une minuterie qui permet de programmer le temps durant lequel la pâte subira de manière cyclique des passages de laminage.

Réglage de l'épaisseur de laminage avec un levier.

Montée sur roues.

Diese Maschine wird gewöhnlich für das Auswalzen von Teigen gebraucht, wobei deren Kompaktheit und Homogenität gesteigert wird (diese Maschine ist für harte Teige, die mit Gabelknetmaschine geknetet werden, und normalerweise sehr fragmentarisch und wenig homogen sind). Die Maschine kann unter normalen Einsatzbedingungen Teige bis etwa 15 Kg. auswalzen. 520 mm breite Walzen aus rostfreiem Edelstahl. Über die normalen Start- und Stoppschaltungen hinaus ist die Maschine mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, zur Einstellung der Zeit, in deren, der Teig den Walzgängen zyklisch unterzogen wird. Einstellung der Walzstärke mittels Hebel. Herausziehbares Schubbach, für das Sammeln der Teigreste. Auf Räder montiert.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

| MOD. | Potenza motore Motor power Puissance moteur Motorleistung | Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen | Massa macchina Machine mass Masse la machine Maschinenmasse | Massa con imballo Mass with packing Mass avec emballage Masse der Verpackung |
|----------|--|---|--|---|
| | kW | mm | kg | kg |
| CP 4/2-E | 2,2 | 800 x 1110 x 1130 H | 250 | 290 |


sottoriva
