



CROY 3000



Gruppo automatico per croissant

Il gruppo per croissant CROY-3000 è una macchina automatica moderna e versatile che permette di produrre croissant di qualsiasi formato ed inoltre, tramite l'apposito tappeto by-pass, di eseguire il solo taglio della pasta per ottenere tranci delle più svariate forme e dimensioni da lavorare successivamente.

Caratteristiche standard

- Struttura in carpenteria d'acciaio montata su ruote.
- Rivestimenti in parte verniciati e in parte inox.
- Larghezza di taglio mm 550.
- Calibratore della pasta per conferire uniformità allo spessore della sfoglia e per saldare i pastelli tra di loro eliminando scarti tra le teste e le code dei pastelli stessi.
- Diametro cilindri calibratori mm 60, apertura mm 0÷15.
- Testata di taglio della sfoglia in 2 tempi per evitare l'incollamento allo stampo.
- Velocità differenziata dei tappeti trasportatori per convogliare con regolarità i tranci nell'avvolgitrice.
- Predisposizione per l'applicazione di rulli di taglio intercambiabili, facilmente sostituibili.
- Dispositivo di raccolta sfridi con contenitore posizionato sotto alla testata di taglio.
- Avvolgitrice per croissant con leve di regolazione dell'apertura dei cilindri e dei tappeti, in modo da formare prodotti di dimensioni e consistenza desiderati.

Option e rulli di taglio

- Esecuzione inox
- T/U-3000: Tappeto motorizzato per prelevare i tranci tagliati, by-passando l'avvolgimento.
- RULLI DI TAGLIO corredati di dischi per produrre tranci di pasta di formato triangolare (croissant), quadro, rettangolare, rotondo, ovale, con misure discrezionali a seconda delle esigenze.



Particolare testata di taglio



Particolare opzione T/U-3000

MODELLI

CROY-3000

Gruppo per croissant con larghezza utile tappeto di taglio mm 550

OPZIONI

T/U-3000

Opzione tappeto motorizzato by-pass

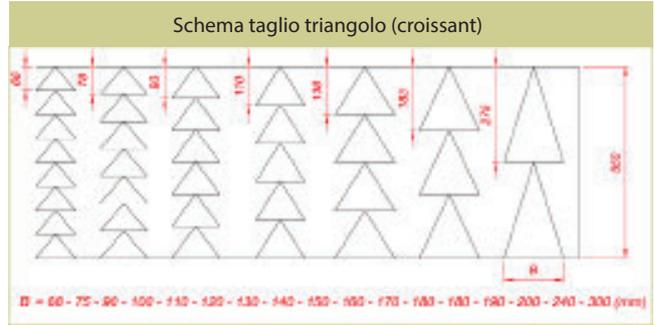
R/T-3000

Rulli di taglio con dischi inclusi, misure su specifica



Misure rulli di taglio/Cutting-rollers sizes		
Forma/Shape	Dimensioni minime mm / Min. dimensions mm	Dimensioni massime mm / Max. dimensions mm
ammissibili tutte le misure comprese tra min e max/all sizes between min. and max. allowed		
T/C - TRIANGOLO-base x h/TRIANGLE-base x h	60x69	300x275
T/Q - QUADRATO-lato **/SQUARE-side **	60x60	275x275
T/RE - RETTANGOLO-lati **/RECTANGLE-sides**	60	275
T/RO - ROTONDO-diametro **/ROUND-diameter**	60	550
T/RC - ROTONDO "CAPETTATO"-diametro **/ ROUND WITH A JAGGED EDGE-diameter**	60	550
T/O - OVALE -diametri **/OVAL-diameters**	60	550

** consigliata adozione dell'opzione tappeto by-pass/ ** by-pass conveyor belt option recommended



CARATTERISTICHE TECNICHE - DIMENSIONALI/TECHNICAL FEATURES AND DIMENSIONS	
Massa netta/Net mass - kg	600
Assorbimento elettrico/Absorbed power - kW	2
Produzione oraria indicativa/Approximate hourly output	
- su tre file/on three rows	1800 pz. da 80 a 100 g/1800 pcs from 80 to 100 g
- su quattro file/on four rows	2400 pz. da 75 a 85 g/2400 pcs from 75 to 85 g
- su cinque file/on five rows	3000 pz. da 45 a 65 g/3000 pcs from 45 to 65 g
- su sei file/on six rows	3600 pz. da 25 a 45 g/3600 pcs from 25 to 45 g
- su sette file/on seven rows	4200 pz. da 12 a 25 g/4200 pcs from 12 to 25 g

