



Il gruppo mod. GC, costruito interamente in acciaio verniciato o con pannelli acciaio INOX AISI 304 è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant.

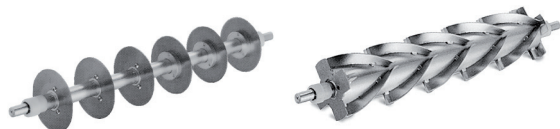
- Il nastro di pasta arrotolato al mattarello viene adagiato sul piano di entrata.
- Due dischi laterali rifilano la pasta e gli sfridi cadono nell'apposito contenitore.
- La pasta viene laminata dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto con peso omogeneo e per poter attaccare i nastri di pasta consentendo un lavoro in continuo.
- Tagliati in due tempi i triangoli vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano.
- 1 rullo di taglio incluso.

The Model GC unit, made entirely of painted steel or with stainless steel 304 panels, has been designed to ensure superior results in croissant production.

- The sheet of dough, rolled with the rolling pin, is laid on the feed table.
- Two side disks trim the dough and the waste falls into a special container.
- The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous work.
- The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand.
- N. 01 cutting roll included.

Le groupe mod. GC construit entièrement en acier vernie ou avec panneaux en acier AISI 304, est conçu pour obtenir excellents résultats dans la production des croissants.

- La pâte enroulée dans les rouleaux est placée au niveau d'entrée.
- Deux disques latéraux coupent la pâte et les déchets tombent dans une bac de récupération.
- La pâte est laminée par les rouleaux pour obtenir un produit constant en poids et pour attacher les pâtes enroulées permettant de travailler en continu.
- Coupé en deux fois, les triangles sont espacés et transmis automatiquement à la façonneuse qui roule le produit comme s'il était fait à main.
- N. 1 rouleau de coupage inclus.



MODELLO MODEL MODELE	PRODUZIONE ORARIA / HOURLY PRODUCTION / PRODUCTION HORAIRE					DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM			VOLTAGGIO VOLTAGE VOLTAGE	POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	FILE / LINES / FILETS										
	2	3	4	5	6	A	B	H	Ph	Kw	Kg
	gr. 110 - 120	gr. 90 - 100	gr. 70 - 90	gr. 40 - 60	gr. 25 - 50						
GC 200	840	1260	1680	2000	2500	205	180	145	400V/50Hz/3ph	1,5	590
GC 400	1320	1800	2400	3300	4000	205	180	145	400V/50Hz/3ph	1,5	590