

Gruppo per Pane Ferrarese
Group for Ferrara Bread
CG620 - CG620C3 - CG620C4 - CG820



Il Gruppo per pane ferrarese è nato per automatizzare la produzione di pane come coppie, crocette, riccioline e vedove di vari diametri e lunghezze.

La macchina è dotata di rulliera di alimentazione dove appoggiare lo sfoglio di impasto e inserirlo nella trafila; una volta avviata la macchina ed incanalate le pastelle, la formatrice inizia a produrre il cornetto riproducendo il movimento manuale fatto in passato dai panificatori.

La macchina è dotata di regolatori per variare la lunghezza e il diametro del cornetto e la lunghezza della linguetta di giunzione. Tutte le regolazioni si possono eseguire anche a macchina in funzione.

Come accessorio è disponibile l'alimentatore automatico e l'avvolgitore per arrotolare la linguetta del cornetto.

Il pannello comandi è dotato di interfaccia touch-screen a colori multilingua dove si impostano i parametri di funzionamento della macchina con la possibilità di memorizzarli nelle ricette.

Il Gruppo per pane ferrarese è disponibile con rulliera di alimentazione posteriore, più pratica da usare, o anteriore, più compatta.

Quando la macchina non viene utilizzata è possibile richiudere la rulliera di alimentazione e il nastro di scarico per limitarne l'ingombro.

La struttura della macchina è interamente costruita in acciaio inox AISI 304 tagliata con waterjet, piegata ed elettrosaldata.

Tutti i componenti a contatto col prodotto sono certificati per uso alimentare.

La macchina è facile da movimentare perchè montata su ruote di cui due con freno.

The group for Ferrara bread was created to automate the production of coppie, crocette, riccioline and vedove of various diameters and lengths.

The machine is equipped with a feed roller conveyor where to put the dough bread and place it in the drawbench; once started the machine and channeled dough bread, the molding machine begins to produce the cornetto reproducing the manual movement done in the past by the bakers.

The machine is equipped with regulators to vary the length and the diameter of the cornetto and the length of the tongue junction.

All adjustments can be made even when the machine is started.

Available as accessory automatic feeder and the winder to roll up the tongue on the cornetto.

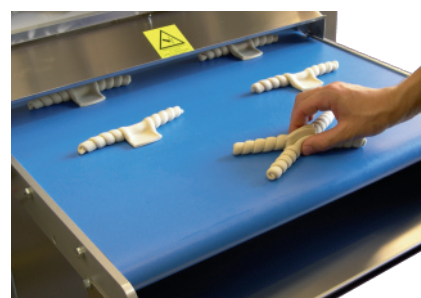
The control panel is equipped with touch-screen color multilingual interface where you set the parameters of operation of the machine with the ability to store them in the recipes.

The group for Ferrara bread is available with rear feed roller, more practical to use, or front feed roller, more compact.

When the machine is not in use you can close the feed roller and the discharge conveyor to limit the size.

The machine is completely made of stainless steel AISI 304 with waterjet cut, folded and welded. All components in contact with the product are certified for food use.

The machine is easy to handle because mounted on wheels, two with brakes.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	CG620A/P	CG620C3A/P	CG620C4A/P	CG820A/P
Produzione Production	3600÷360 pezzi/ora - pieces/hour	5000÷500 pezzi/ora - pieces/hour	6800÷680 pezzi/ora - pieces/hour	6500÷650 pezzi/ora - pieces/hour
Peso prodotto Product weight	10÷160 g	10÷110 g	10÷80 g	10÷110 g
Lunghezza aperta Length open	1580/2460 mm	1580/2460 mm	1580/2460 mm	1780/2660 mm
Lunghezza chiusa Length closed	1140/1200 mm	1140/1200 mm	1140/1200 mm	1340/1400 mm
Larghezza Width	910 mm	910 mm	910 mm	1110 mm
Altezza Height	1435 mm	1435 mm	1435 mm	1435 mm
Massa Mass	420 kg	425 kg	430 kg	450 kg
Potenza totale Total power	1.9 kW	1.9 kW	1.9 kW	1.9 kW



Via Terni, 100-120 - I-47522 Cesena (FC) - ITALY
Sales office +39 0547 66.36.12 - info@panattrezzi.it
Technical office +39 0547 663.662 - info@cmcasadei.it
<http://www.panattrezzi.it> - <http://www.cmcasadei.it>

