

Stendipizza automatica Automatic Stendipizza PS300 - PS400



Le Stendipizza Automatiche PS300 - PS400, nascono per la produzione di pizza, piadina, pane arabo, pane sardo, pita bread e altri prodotti simili. Si inseriscono nei laboratori di medie e grandi dimensioni.

Le porzioni di impasto tondeggianti vengono appoggiate, manualmente o automaticamente, sul nastro di carico che provvede ad allineare le porzioni per la prima parte di macchina che con una preschiacciata a nastri e una laminazione porta il prodotto ad avere una forma ovale. Tramite il nastro retrattile viene caricato a 90° sulla seconda parte di macchina dove con due laminazioni il prodotto viene portato alla forma e allo spessore richiesti. Un ulteriore nastro retrattile scarica il prodotto.

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.

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 appoggia su piedi regolabili in altezza per poterla adattare alle varie esigenze.

The Automatic Stendipizza PS300 - PS400, borns for the production of pizza, piadina, arabic bread, sardinian bread, pita bread and other similar products.

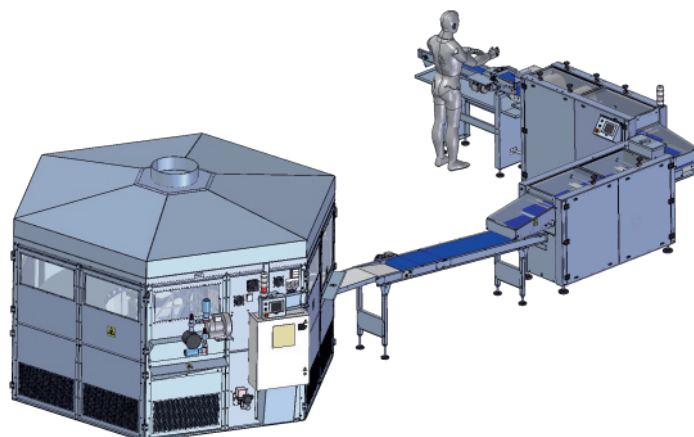
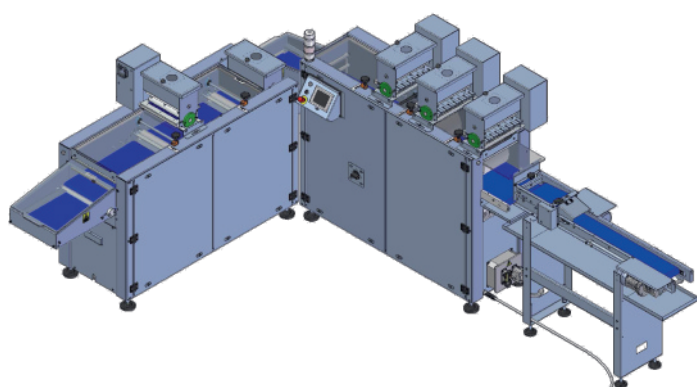
It fits in the laboratories of medium and big size.

The roundish portions of dough are rested, manually or automatically, on charge belt conveyor which provides to align the portions for the first part of the machine that with a pre-pressed to the belts and a lamination brings the product to a true oval shape. Through the retractile belt conveyor is loaded at 90 ° on the second part of the machine where with two laminations the product is brought to the shape and thickness required. A further retractable belt conveyor unload your product.

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 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 supported on adjustable feet in height to be able to adapt to different needs.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	PS300	PS400
Produzione massima Maximum production	2500 pezzi/ora - pieces/hour	2500 pezzi/ora - pieces/hour
Diametro prodotto finito Diameter finished product	100÷350 mm	100÷450 mm
Lunghezza length	2890 mm	3290
Larghezza Width	2600 mm	3000
Altezza Height	1450÷1700 mm	1450÷1700 mm
Massa Mass	1000 kg	1200 kg
Potenza totale Total power	6.0 kW	7.3 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>

