

- STAMPATRICI AUTOMATICHE
- AUTOMATIC IMPRINTING MACHINES
- MACHINE MOULANTE AUTOMATIQUE
- AUTOMATISCHE PRAEGEPRESSE
- IMPRESORA AUTOMATICA

Stampatrice automatica a 4, 5 o 6 file di stampi dotata di testata multipla rotativa. Permette di regolare la pressione degli stampi ed è dotata di avanzamento automatico del carrello porta telai/teglie. Gli stampini vengono forniti in base alle esigenze (rosetta, stellina, tartaruga, modenese o paccatina a uno e due tagli). Viene fornita montata su ruote per permettere la facilità di movimentazione all'interno dei locali.

Automatic stamping machine with 4, 5 or 6 dies on a single rotating head. It allows to adjust the pressure and automatic forward travel of the trolley which keeps oven frame (or tray). The moulds are supplied according with customer's needs (round roll, star, tortoise, modenese with one or two cuts). It is supplied wheel mounted and can therefore be handled very easily in the working areas of the bakery.

| MODELLO MODEL | NR.FILE NR.LINES | INGOMBRO / DIMENSIONS (CM) | | | LARGHEZZA CARRELLO TROLLEY WIDHT (cm) | PESO NETTO NET WEIGHT (kg.) | POTENZA POWER (KW) |
|------------------|---------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|---|-----------------------------------|--------------------------|
| | | LARGHEZZA WIDTH | LUNGHEZZA DEPTH | ALTEZZA HEIGHT | | | |
| ST 4-5/R | 9 | 84 | 170 * | 159 | 60 | 280 | 0,37 |
| ST 5-6/R | 9 | 95 | 170 * | 159 | 70 | 330 | 0,37 |

* considerare spazio per avanzamento carrello / please consider the space to move the trolley

MCP: Macinapane pratico e robusto, ideale per tutti i panifici. Permette di ottenere macinato di 2 diametri diversi. La macchina standard viene fornita con setacci del diametro di 3 mm e 4 mm, ma sono possibili anche diametri diversi. E' costruita completamente in acciaio inox satinato, compresi i particolari macina e tramoggia, e risponde agli standard di sicurezza più elevati. Permette di ottenere una produzione oraria di kg.50/60 per ora.

MCG: Macinapane studiato per grosse quantità di macinato. Viene fornito con 3 setacci di diverso diametro (3,4 e 5 mm). La struttura è in acciaio verniciato, mentre la tramoggia di carico ed il cassetto di raccolta sono in acciaio inox. Permette di ottenere una produzione oraria da 2 a 4 q.li.

MCP: Pratical and strong bread-mill, ideal for all bakeries. It allows to obtain 2 different ground diameters. The standard machine is supplied with sieves diameter 3 mm and 4 mm, but it is possible to have also differents diameters. The machine is built in glazed stainless steel, grinding parts and hopper included, and it is according to the highest safety standards. It produces 50/60 kgs of bread crumbs per hour.

MCG: Bread mill meant for large quantities of bread crums. It is supplied with 3 sieves with different diameter (3, 4 and 5 mm). The frame is in painted steel, while the hopper and the drawer are in stainless steel. It allows to obtain an hourly production from 2 to 4 q.

| MODELLO MODEL | LUNGH. LENGHT | LARGHEZZA WIDTH | ALTEZZA HEIGHT | PESO WEIGHT | POTENZA POWER | PRODUZIONE PRODUCTION |
|------------------|------------------|--------------------|-------------------|----------------|------------------|--------------------------|
| MCP | 38 cm | 20 cm | 75 cm | 19 kg | 0,75 KW | 50/60 kg/h |
| MCG | 42 cm | 66 cm | 123 cm | 93 kg | 1,50 KW | 200/400 kg/h |

- MACINAPANE • BREAD-MILL
- MOULIN À PAN • BROTMUEHLE
- MOLINO PARA PAN

