

ITALPAST

® Macchine E Impianti Per Pasta Alimentare

Makes the difference



•particolare scarti

Macchina per pasta grattata / grattini mod. GR600

- Riceve fino a 600 Kg/h di impasto da formare
- Produttività oraria in funzione al tipo di griglia di formatura del prodotto e alle dimensioni della rete di setacciatura

- Receives up to 600 Kg/hour of dough to be shaped into grated pasta
- Hourly production capacity in function of type of product forming grate and dimensions of the sifting net

- La machine reçoit jusqu'à 600 Kg/h de mélange à former
- Productivité horaire en fonction du type de grille de production de la pâte et des dimensions de la maille de tamisage

www.italpast.com

Produzione Pasta





Macchina per pasta grattata / grattini mod. GR600

info@italpast.com

MACCHINA PER PASTA GRATTATA / GRATTINI MOD. GR 600

Costruita interamente in acciaio inox è adatta per la formatura e la selezione delle pastine grattate, grattini o similari.

Per quanto riguarda la produzione, può ricevere fino a 600 Kg/ora di impasto; la produttività oraria della macchina è in funzione al tipo di griglia di formatura del prodotto e alle dimensioni della rete di setacciatura.

Esempio: se produciamo la pasta grattata in abbinamento ad un'impastatrice da 400 Kg./ora di impasto ed utilizziamo la macchina GR600 equipaggiata con griglia di formatura di 10 mm. e setaccio di 4 mm., la capacità oraria sarà di circa 300 Kg. di prodotto finito fresco.

Altezza standard di carico impasto: 1.200 mm.

Altezza scarico prodotto: 550 mm, rispetto all'altezza di carico. Le altezze possono essere variate su specifica richiesta.

Il modello GR600 è costituito da:

- Tramoggia per ricevimento impasto adattabile ai vari modelli di impastatrice o pressa, equipaggiata con griglia e microinterruttore di sicurezza;
- Centrifuga di formatura completa di coclea di alimentazione, albero con pale smontabili e griglia di formatura prodotto intercambiabile (diametri disponibili 6 - 8 - 10 mm.);
- Vibro setaccio diam. 600 mm. composto da n. 1 piano di formatura (diametri disponibili 2,5 - 3 - 4 mm.) e n. 1 piano di recupero con raccordi di scarico prodotto selezionato e polveri;
- Trasportatore pneumatico per il trasferimento del prodotto di recupero all'impastatrice;
- Quadro elettrico di comando in cassa inox IP55 montato a bordo macchina.

MACHINE FOR GRATED PASTA OR "GRATTINI" MOD. GR 600

Built entirely in stainless steel this machine is suitable for shaping and selecting of small grated pasta, "grattini" or similar. Regarding production it can receive up to 600 Kg/hour of dough; the hourly production output of the machine depends on the type of forming grate and the dimensions of the sifting net. For example: if you consider coupling of the GR600 model - equipped with a forming grate of 10 mms. and a sifting net of 4 mms. - with a mixer featuring output of 400 Kg/hour of dough, the hourly output obtained will be of 300 Kgs. approx. of fresh, finished, grated pasta.

Standard height for loading of dough: 1.200 mm.

Height of product discharge: 550 mm. in respect to the loading height

Heights can be varied on specific request.

The GR600 model is composed of:

- Hopper for receiving dough which can be adapted to various models of mixer or extruder, equipped with grate and security micro switch;
- Forming centrifuge complete with feeding endless screw, shaft with dismountable blades and interchangeable product forming grate (diameters available 6 - 8 - 10 mm.);
- Vibrating sifting device diam. 600 mm. composed of n. 1 forming plane (diameters available 2,5 - 3 - 4 mm.) and n. 1 recovering plane with discharge joints for selected product and powders;
- Pneumatic transporter for transfer of scrap product to the mixer;
- Electric control panel in stainless steel case IP65 mounted on the machine.

MACHINES POUR PÂTES RAPEES OU SIMILAIRES MOD. GR 600

Entièrement en acier inox cette machine est indiquée pour la formation et le tamisage des pâtes râpées, "grattini" ou similaires. Quant à la production, elle peut recevoir jusqu'à 600 Kg/heure de mélange; la productivité par heure de la machine varie d'après le type de grille de formation du produit et les dimensions de la maille de tamisage.

Exemple: si l'on produit les pâtes râpées en jumelage avec un mélangeur ayant 400 Kg/heure de mélange et l'on utilise la machine GR600 équipée de grille (râpe) de formation de 10 mm et tamis de 4 mm, la capacité horaire sera d'environ 300 Kg de produit fini frais.

Hauteur standard de chargement de mélange: 1.200 mm. Hauteur de sortie du produit: 550 mm par rapport à la hauteur de chargement

Les hauteurs peuvent changer sur demande spécifique.

Le modèle GR600 est équipé de:

- Trémie de réception du mélange qui peut être adaptée aux différents modèles de mélangeur ou de presse, complète de grille et micro-interrupteur de sûreté;
- Centrifuge complète de vis sans fin d'alimentation, d'arbre aux lames démontables et de grille de formation du produit interchangeable (diamètres disponibles 6 - 8 - 10 mm);
- Tamis à secousses diam. 600 mm composé par n. 1 plan de production (diamètres disponibles 2,5 - 3 - 4 mm) et n. 1 plan de récupération avec connections de sortie du produit traité et des poudres;
- Convoyeur pneumatique pour le transfert des chutes au mélangeur;
- Pupitre électrique de contrôle en caisse inox IP55 monté au bord de la machine.

Peso / Weight / Poids

Kg. 165,00

Dimensioni imballo / Dimensions of packing / Dimensions d'emballage

mm. 1500 x 1200 x 1500 h.

Potenza totale / Total power / Puissance totale

kW 2,5

Volt. / Volt. / Volt.

400 - Hz. 50 - TRIFASE / THREE - PHASE / TRIPHASE



ITALPAST

Via G.B. Della Chiesa, 10 • 43036 Fidenza - Parma - Italy
Tel. +39 (0)524 524450 • Fax. +39 (0)524 523468

Produzione Pasta
Trattamento Termico
Confezionamento

