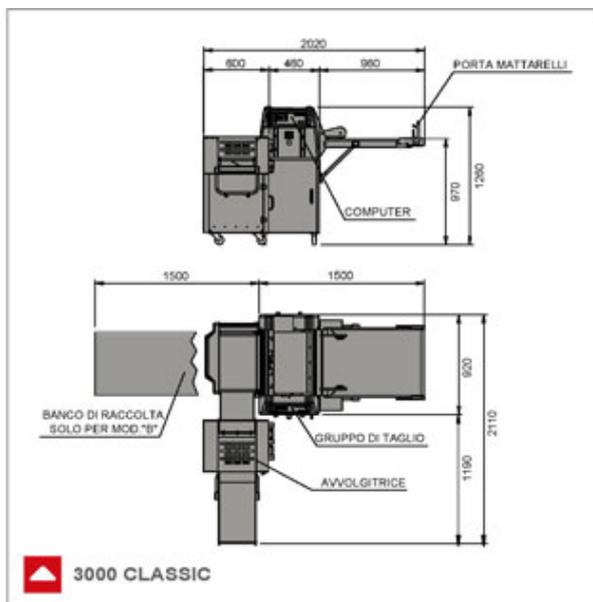
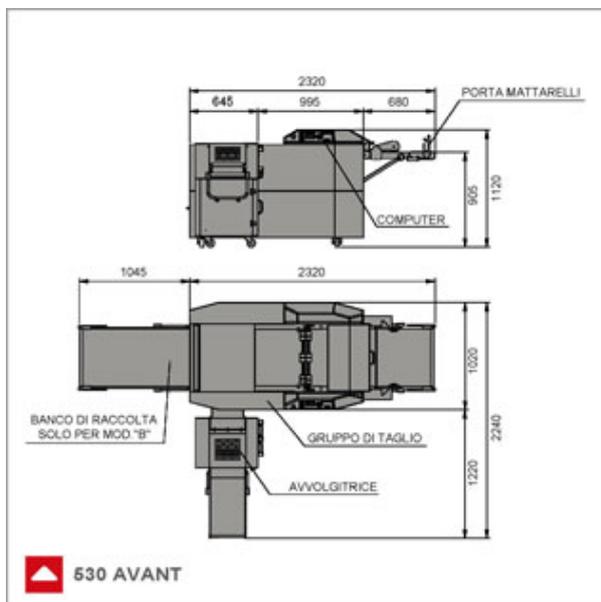




GRUPPI CROISSANT

Nato per coniugare elevata produzione e qualità del prodotto finale, il Gruppo Croissant 530 Avant rappresenta la miglior soluzione per la produzione di croissant in uno spazio decisamente ridotto. Una speciale attenzione è stata dedicata alla taglierina con orientatore, cuore della macchina, dove i triangoli di pasta vengono tagliati dalla ghigliottina, distanziati in file regolari da un tappeto motorizzato e ruotati da un sistema orientatore intelligente senza alcun rischio di capovolgimento. Attraverso il pannello di controllo si possono programmare diverse misure della base del triangolo. Grazie a questa ottimizzazione computerizzata, è possibile ottenere una lavorazione del croissant variabile da 2 a 6 file per una produzione oraria da 2000 a 6000 croissant.



	TRIANGOLI PER FILA PEZZI/ORA				POTENZA	PESO	TENSIONE
	3	4	5	6	kW	Kg	
530 AVANT	3000	4000	5000	6000	1,2	550	V400/3~/50Hz
3000 CLASSIC	2250	3000	3750	-	1,2	450	V400/3~/50Hz