



Dopo il processo di laminazione con la sfogliatrice e a monte dei tavoli da lavoro TB30-35 o TR70, il calibratore ha la funzione stabilizzare la pasta allo spessore desiderato, permettendo il rispetto di uno standard produttivo costante per un miglior controllo dei costi di produzione. Allineato in tandem è utilizzato per realizzare una mini linea di produzione per il pane Carasau, Pizza o Pita

After the laminating process, carried out downstream the work bench models TB30-35 or TR70 by the sheeter, the calibrator stabilizes the dough at the desired speed thus ensuring a constant production standard which fosters a better control of the production costs. When used together with another machine, it constitutes part of a mini production line for Carasau bread, pizza or pitta

Después del proceso de laminación con la laminadora antes de los bancos de trabajo TB30-35 o TR70, el calibrador tiene la función de estabilizar la masa al espesor deseado, permitiendo observar una norma de producción constante para un control mejor de los costes de producción. Alineado en tándem, se utiliza para realizar una mini línea de producción para el pan Carasau, Pizza o Pita

Après le laminage effectué par le laminoir et en amont des tables de travail TB30-35 ou TR70, le calibre a la fonction de donner à la

pâte l'épaisseur désirée en garantissant le respect d'un standard de production constant afin de mieux contrôler les couts de production. Utilisé en tandem, il permet de réaliser une mini ligne de production pour le pain Carasau, la pizza ou le pain Pita

После раскатки теста с помощью тестораскаточной машины и установленными на определённой высоте рабочими столами TB30-35 или TR70, калибратор выполняет функцию калибровки необходимой толщины тестовой ленты в соответствии с производственными стандартами, позволяя таким образом производить контроль производственных затрат. Выставленное в tandem оборудование, представляет собой маленькую производственную линию для производства хлеба Карасау, Пиццы или Питы

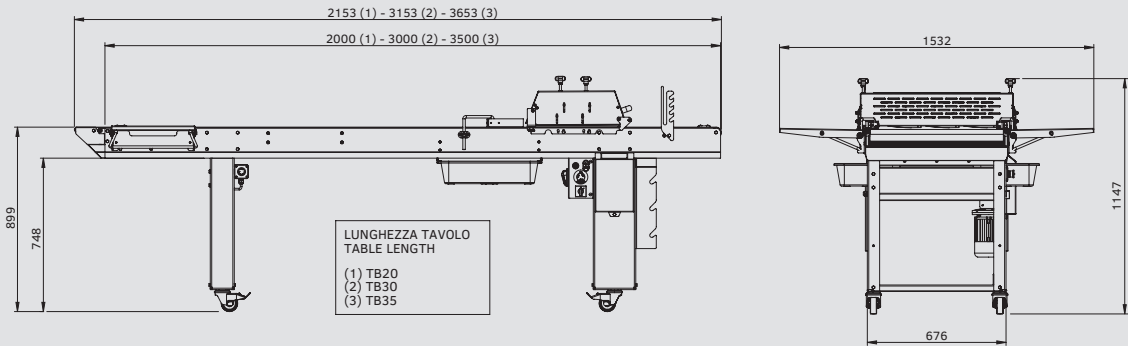
Nach dem Auswalzprozess mit der Ausrollmaschine und vor den Arbeitstischen TB30-35 oder TR70 hat die Kalibereinheit die Aufgabe, den Teig auf die gewünschte Dicke zu stabilisieren. Dies erlaubt die Einhaltung eines konstanten Produktionsstandards für eine bessere Kontrolle der Produktionskosten. In Tandemaufstellung wird er für die Schaffung einer Mini-Produktionslinie für Brotsorten wie Carasau, Pizza oder Pita verwendet

	CL65
Larghezza cilindri - Roller width	650 mm
Velocità tappeto - Belt speed	Regolabile con inverter / Adjustable with inverter



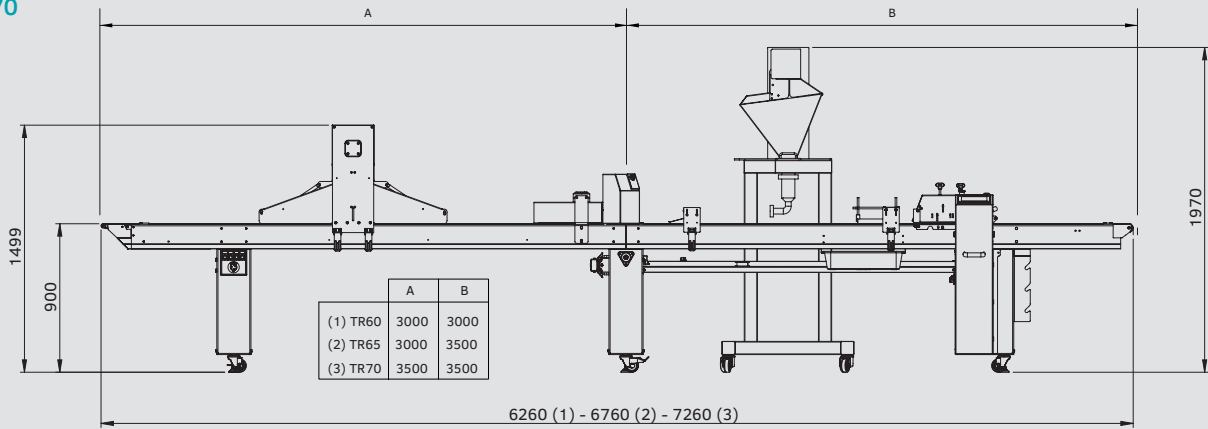
	TB30-35	TR70	CL65
Struttura - Frame	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Raschiatore tappeti - Belt scraper	×	×	
Prese elettriche accessori - Accessory sockets	×	×	
Cassetto in uscita - Front drawer	×	×	
Regolazione tappeto con brugola frontale Belt tightening with allen key	×	×	
Sistema rapido di rilascio tappeto per manutenzione e pulizia Belt fast release system for maintenance and cleaning	×	×	
Regolazione velocità con Inverter Inverter speed regulation	×	×	×
Quadro elettrico principale e secondario Main and secondary electric control board		×	
Quadro elettrico principale e stop sicurezza remoto Main electric control board and remote safety button	×		
Unità di taglio - Cutting unit	○	○	
Porta coltelli - Knife rack	○	○	
Sfarinatore - Flour duster	○	○	○
Cassetti sfridi - Scrap drawers	○	○	
Deflettori recupero sfridi - Scrap recovery deflectors	○	○	
Tavolo laterale pieghevole - Side foldable table	○	○	
Formatrice croissants - Curling unit	○	○	
Vomeri - Folders	○	○	
Dosatrice - Depositor	○	○	
Comando a pavimento - Floor remote control	○		
Ghigliottina - Guillotine		○	

TB30-35

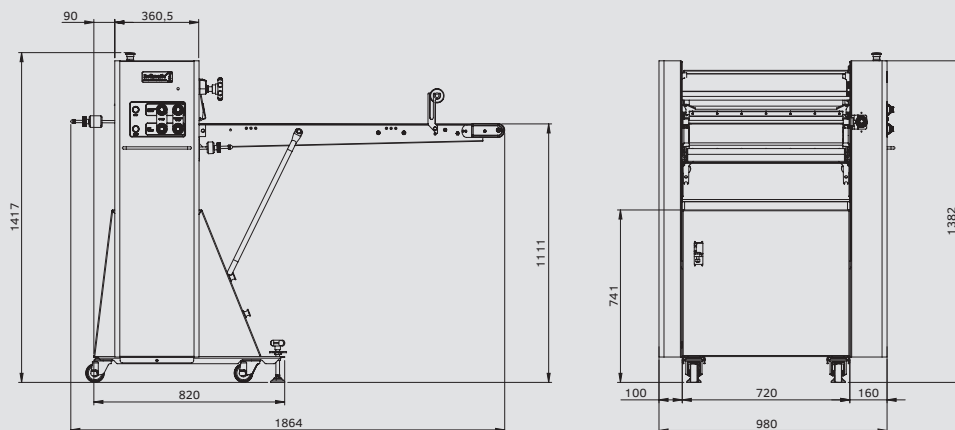


KG 213 ÷ 225 Kg

TR70



CL65



KG 245 Kg