

Grattamollica

Produzione di pane e mollica grattugiata

- ✓ Studiato per tutte le tipologie di pane: secco, tostato e fresco
- ✓ Valorizzazione del recupero del pane
- ✓ Facile utilizzo grazie al carico frontale
- ✓ 4 griglie per differenti prodotti

Produzione 180 Kg/h

guarda il video



ø 3

ø 5

ø 8



ø 12

Ampio contenitore raccogli prodotto



CARATTERISTICHE

Macchina realizzata per tutte le esigenze di produzione.

Ricupero immediato del prodotto macinato, con notevole riduzione dei tempi di lavoro.

Protezioni antifortunistiche.

Dotata di 4 griglie granulometriche differenti: 3, 5, 8, 12 mm.

Contenitore con maniglie, per la raccolta del macinato, in PP lt 88 ad alta robustezza.

Il macinapanne è provvisto di maniglie e ruote, di cui 2 frenanti, che ne assicurano un facile spostamento e stabilità durante l'utilizzo.

Struttura realizzata in acciaio inox aisi 304.

PRODUZIONE

Pane Grattugiato	180 kg/h *
Mollica Di Pane	40 kg/h *

** Soggetto a grado di umidità/essiccazione prodotto e dimensione setaccio di macinazione utilizzato*

DATI TECNICI

Larghezza	60 cm
Profondità	85 cm
Altezza	131 cm
Potenza Motore	2.75 kw
Voltaggio	380 v
Pannello comandi	24 v
Capacità vasca	50 lt
Contenitore Raccolta macinato	60x40x42 h - lt 88
Peso	137 kg

PANE GRATTUGIATO



MOLLICA FRESCA

