



Singolo o in linea, il calibratore ha lo scopo di stabilizzare la pasta allo spessore desiderato, permettendo il rispetto di uno standard produttivo costante ed un efficace controllo dei costi di produzione. Ideale anche per piccole linee di produzione di pizze, pita e pane Carasau. Finitura in acciaio inox.

Used as a stand-alone machine or integrated in a production line, the calibrator stabilizes the dough at the desired thickness, thus ensuring a constant production standard and a better control of the production costs. Ideal also for small production lines of pizza, pita and Carasau bread. Stainless steel finish

Seul ou en ligne, le calibre vise à donner à la pâte toujours la même épaisseur souhaitée, permettant le respect d'un standard de production constant et un contrôle efficace des coûts de production. Idéal aussi pour les petites lignes de production de pizzas, de pita et de pain Carasau. Finition en acier inoxydable

Sencillo o en línea, el calibrador tiene el fin de estabilizar la masa con el espesor deseado, permitiendo observar un estándar de producción constante y obtener un control efectivo de los costes de producción. También es ideal para pequeñas líneas de producción de pizzas, pitas y pan Carasau. Acabado de acero inoxidable

В независимом режиме работы или на линии производства, калибратор предназначен для стабилизации необходимой толщины теста, позволяя при этом поддерживать постоянный производственный стандарт и выполнять эффективный контроль затрат производства. Идеально подходит для небольших предприятий, для изготовления пиццы, питы и хлеба Курасау. Отделка из нержавеющей стали

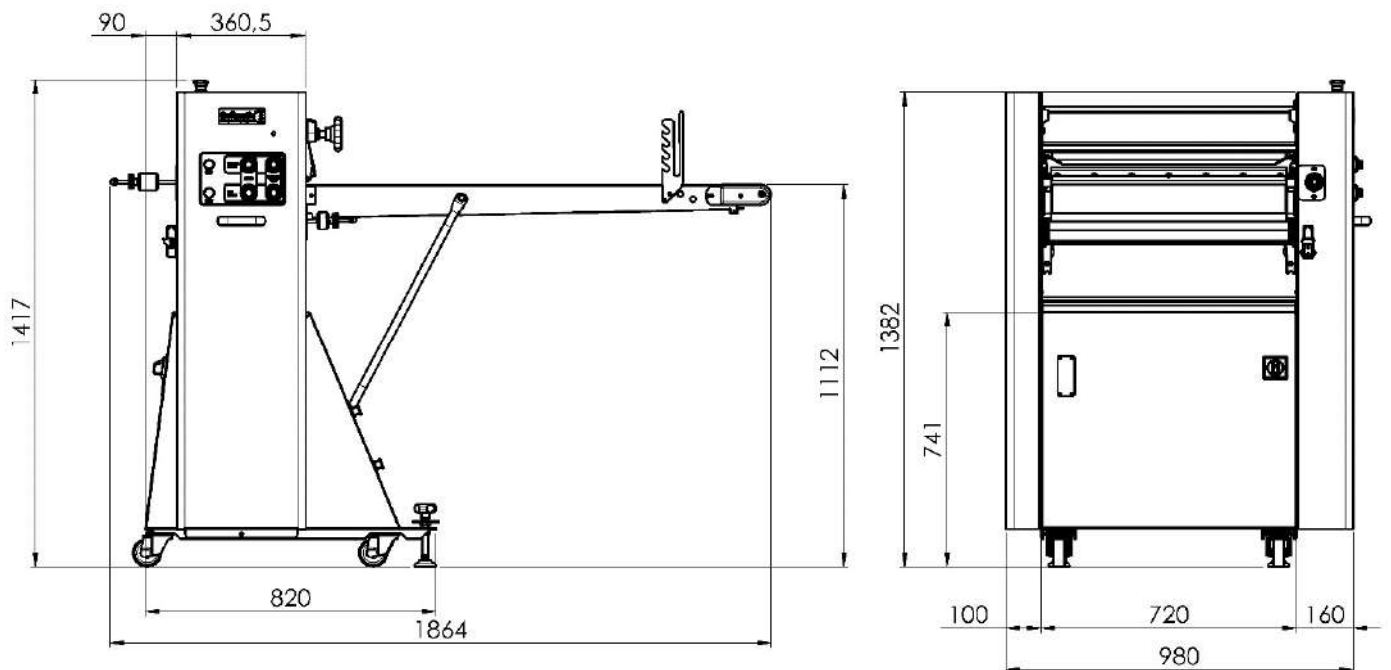
Als alleinstehende Maschine eingesetzt oder in einer Anlage integriert, ermöglicht der Kalibrierkopf ein gleichmäßiges Abwalzen des Teigs auf gewünschte Endstärke, was die Einhaltung eines konstanten Produktionsstandards und eine effiziente Kontrolle der Produktionskosten ermöglicht. Ideal auch für kleine Produktionslinien für Pizzen, Pita und Carasau-Brot. Ausführung in Edelstahl



X = Standard O = Optional

CL65

Finitura in acciaio inox - S/steel finishing - Finition en acier inox	X
Larghezza cilindri mm - Cylinder width mm - Largeur cylindres mm	650
Apertura cilindri mm - Cylinder opening mm - Ouverture cylindres mm	22
Collegabile in linea - Connectable online - Peut être mis en ligne	X
Rilascio rapido tappeti per pulizia - Quick belt release system for cleaning - Déclanchement rapide des tapis pour le nettoyage	X
Regolazione tappeto frontale con brugola - Allen key belt adjustment - Réglage frontal des tapis par clé à six-pans creux	X
Velocità tappeto regolabile - Adjustable belt speed - Vitesse du tapis réglable	X
Mattarello - Reeler - Rouleau	X
Sfarinatore automatico - Automatic flour duster - Pulvérisateur automatique	O
Unità di taglio - Cutting unit - Station de découpe	O
Voltaggio / kw - Voltage / kw - Voltage / kw	400V-50/60hz-3ph-3,5Kw
Peso netto / lordo kg - Net / gross weight kg - Poids net / brut kg	241 / 293
Imballo cm - Packing cm - Emballage cm	112 x 145 x h178



Illustrazioni, foto, dati tecnici, pesi e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo indicativo, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti
 Images, photos, technical data, weights and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are not binding and may vary according to the model and the setting up
 Les images, les photographies, les données techniques, le poids et les caractéristiques indiquées doivent être considérées indicatives, elles ne sont pas contraignantes et peuvent varier selon le modèle et les équipements installés