

NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY



**CILINDRO RAFFINATORE
AUTOMATICO REGOLABILE**



**ADJUSTABLE AUTOMATIC
ROLLER**



CYLINDRE AUTOMATIQUE

CR 50 -CR 60





La macchina, creata per risolvere il problema della laminazione –raffinazione, è di semplice concezione: robusta struttura e semplicità d'uso.

L'operatore deve unicamente sistemare la pasta sul telo d'entrata: un temporizzatore, infatti, permette di impostare la durata della laminazione –raffinazione al cui termine la macchina si blocca automaticamente.

Tre Rulli permettono la laminazione –raffinazione dell'impasto in due tempi, annullando così ogni maltrattamento e strappi alla pasta. Stabilità ottimale assicurata dai volantini regolabili e dalle ruote del basamento.

This machine of simple conception, very strong and easy to use, solves the problem of the rolling. Once the dough has been arranged on the belt of entry, the operator doesn't need to intervene until the cycle has finished; It is provided with a timer which permit the desired laying of the rolling time; at the end of this the machine stops automatically.

Three cylinders press the dough twice, in order to avoid any mishandling or tearing of the dough. The machine has some wheels that help the movement and two knobs for the fixing to the floor.

Cette machine est de très facile conception, d'emploi facile et très robuste. Elle est idéale pour résoudre le problème du cylindrage.

Quand l'opérateur a arrangé la pâte il n'a plus besoin d'intervenir jusqu'à cycle terminé : Elle est équipée avec un temporisateur afin de pouvoir mettre en train le temps désiré pour le cylindrage et quand il est terminé la machine s'arrête automatiquement.

Elle a trois cylindres qui permettent le cylindrage en deux temps du mélange pour éviter des déchirements à la pâte.

La machine a des roues pour faciliter sa mouvement et deux volantins pour le fixage au plancher.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI:

Ingombro ridotto.
Notevole silenziosità.
Regolazione manuale dello spessore.
Nastri trasportatori in materiale alimentare lavabile.
Cromatura a spessore dei cilindri.
Piegatura armonica e regolare della pasta.
Controllo visivo del grado di laminazione – raffinazione.
Raschiatori in acciaio inox.
Protezione antinfortunistica in acciaio inox.

L'altezza ottimale del piano-lavoro semplifica l'estrazione del prodotto a fine ciclo.
La macchina, di facile pulizia e manutenzione, è costruita nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza e igiene (Direttiva Macchine CE).

A richiesta si predispone il funzionamento con voltaggi speciali.

Prodotti, componenti e materiali, nonché le lavorazioni, sono Made in Italy.

La macchina viene fornita nella versione standard verniciata; optional "carteratura" in acciaio inox.

FEATURES AND ADVANTAGES:

Greatly reduced dimensions.
Silent machine.
Manual regulation of the thickness.
Belts in alimentary washable material.
Thick chromium-plated on cylinders.
Harmonic and regular fold of the dough.
Visual and manual control of rolling thickness during operation.
Scrapers in stainless steel.
Safety device in stainless steel.

The working plane is at the perfect height.

The machine is easy to clean and requires no maintenance.

Ce specification machine, that is constructed following the safety and hygiene specifications into operation.

At request we can furnish special voltages.

Products and productions Made in Italy.

The standard machine is painted;

Cases in stainless steel version is optional.

PRINCIPAUX AVANTAGES:

L'espace est réduit.
Machine très silencieuse.
Régulation manuelle du épaisseur.
Elle est dotée de manchons en matériel alimentaire lavable.
Les cylindres sont chromés.
Pliage harmonieuse et régulière du pâte.
Possibilité pendant le cycle de contrôler visiblement le cylindrage.
Râclettes en acier inox.
Dispositif pour la prévention en acier inox.

Le plan du travail se trouve à hauteur optimale.

Machine d'emploi facile qui n'as pas besoin d'aucun entretien.

Machine a norme CE fabriquée avec le normatives de sécurité et hygiène.

On peut fournir des différents voltages.

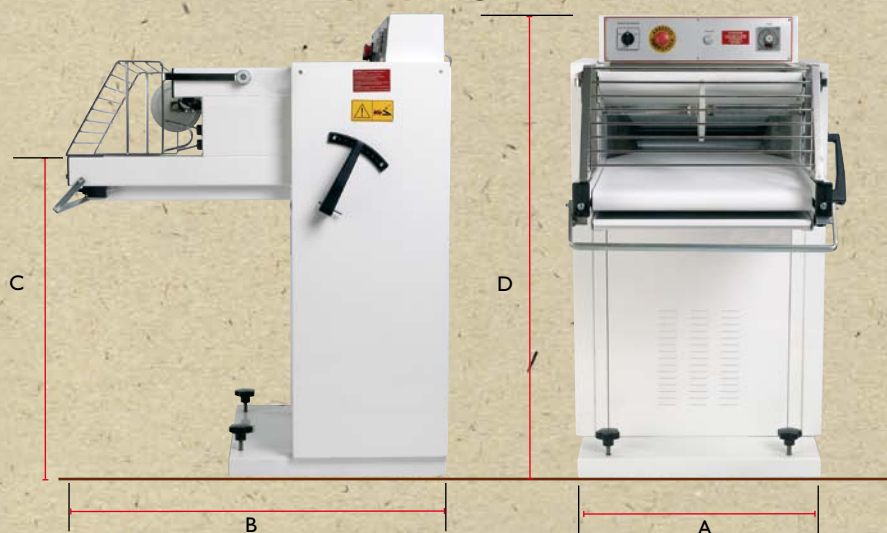
Produits et travaux Made in Italy

La machine standard est fournie vernie ; la version en acier inox du carters est option.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉES TECHNIQUES

		"CR 50"	"CR 60"	
Capacità pasta Capacity of dough Capacité pâte	kg.	15/18	22/25	
Dimensione nastri Belt dimensions Dimensions du manchons	mm.	S 820x519 I 1530x519	S 1233x619 I 2050x619	
Peso Weight Poids	kg.	300	340	
Assorbimento Electrical input Capacité d'absorption	kw.	2,2	3	
Larghezza Width Largeur	mm.	715	820	A
Lunghezza Length Longueur	mm.	110	132	B
Altezza piano lavoro Height working plane Hauteur plan du travail	mm.	90	87	C
Altezza Height Hauteur	mm.	128	135	D



- Il costruttore si riserva il diritto di procedere a tutte le modifiche dei modelli o delle caratteristiche sopra riportate senza preavviso.
- The manufacturer reserves the right to modify without notice any of the abovementioned machinery or characteristics.
- Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification aux modèles ou aux caractéristiques ci-dessus décrits sans aucun préavis.

NOVAPAN
ITALIAN BAKERIES MACHINERY

24060 CIVIDINO di Castelli Calepio (BG) ITALY

VIA DELLA REPUBBLICA, 25

TEL. +39 030 74.35.017 - 74.35.178 - 74.35.094

FAX. +39 030 74.35.040

novapan@novapan.com