

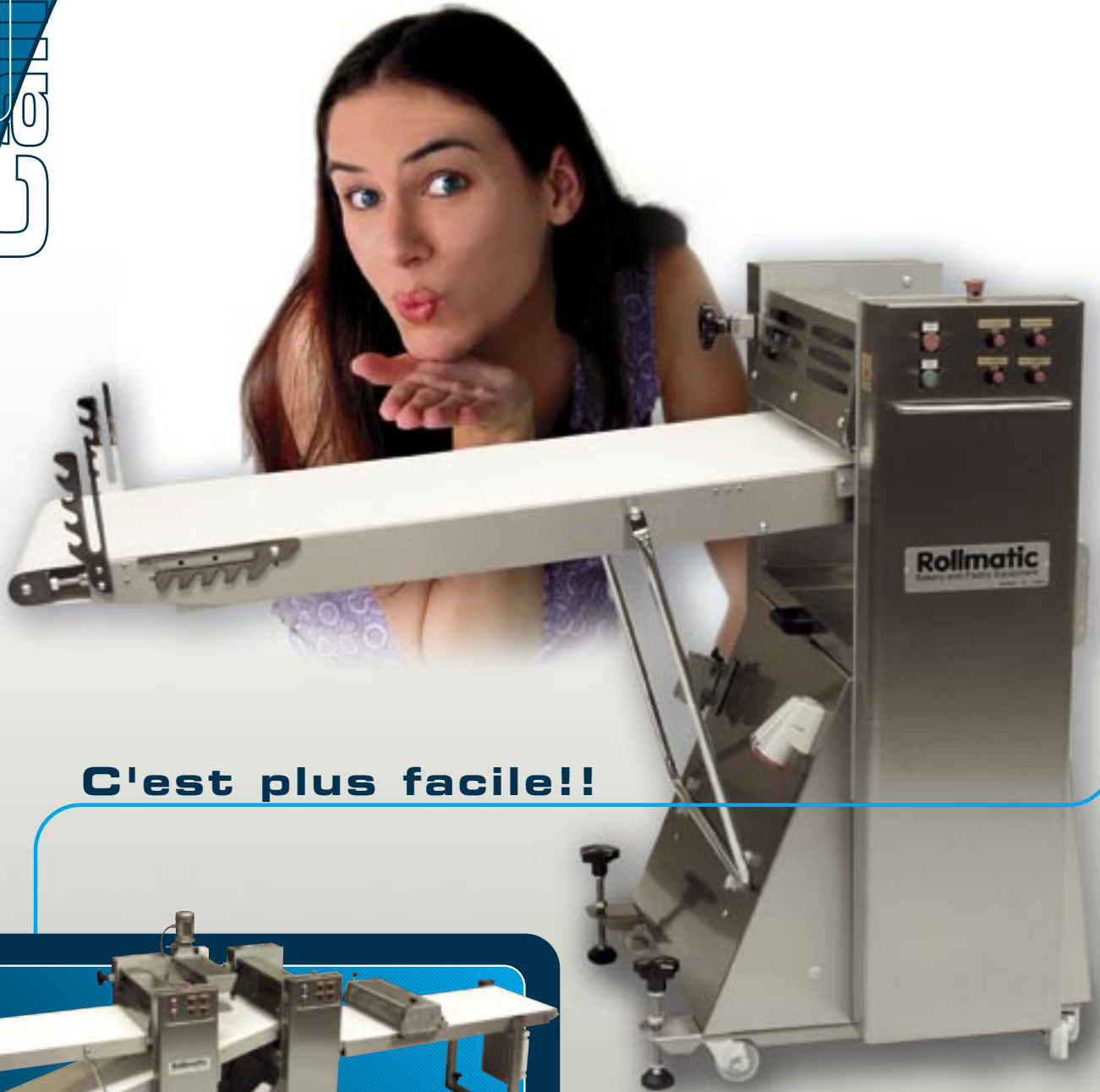
CL660
Calibratore
Calibrador

Rollmatic

Bakery and Pastry Equipment

CL660

**Calibratore Pasta
Dough Calibrator**



C'est plus facile!!



www.rollmatic.com

Calibratore Pasta - Dough Calibrator - Calibreur - Calibrador

CL660

Calibratore Pasta Dough Calibrator

■ Calibratore CL660

Il calibratore CL660 ha una struttura in acciaio inox, gradazioni discesa cilindro evidenziate per una regolazione di precisione ed una apertura cilindri 0-22 mm. Velocità variabile dei cilindri, del tappeto di alimentazione e della velocità di rallentamento dei cilindri e del tappeto di alimentazione. I vantaggi di un calibratore sono una laminazione costante e senza tensione per effetto dei tastatori in entrata e in uscita dei cilindri, saldatura dei pastelli e precisione del peso.

■ Calibrator CL660

The calibrator CL660 is completely in stainless steel, reduction steps capable to an exact regulation and a roller gap 0-22 mm. Variable speed of the rollers, of the feeding belt and slowing down of rollers and feeding belt. The advantages of a calibrator are a constant thickness, a welding of the dough sheets and an accurate weight control.

■ Calibreur CL660

Le laminoir calibreur CL660 est construit entièrement en acier inox, écartement des rouleaux en évidence pour permettre un réglage précis et une ouverture des cylindres 0-22 mm. Vitesse variable des rouleaux, du tapis d'alimentation et de la vitesse de ralentissement de les rouleaux et de l'alimentation. Les avantages d'un laminoir calibreur sont une épaisseur constante, jonction entre les pâtons et donc précision du poids.

■ Calibrador CL660

El calibrador CL660 está construido en acero inoxidable, bajada de los cilindros evidenciada por una regularización de precisión y una apertura rodillos 0-22 mm. Velocidad variable de los rodillos, del tapete de alimentación y de la velocidad de moderación de los rodillos y de l'alimentación. Los ventajas de un calibrador son un espesor constante, una soldadura de los pastones y precisión en el peso.



MINILINEE SARDEGNA

CL660

CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS

| | |
|--|------------|
| Struttura/Structure/Socle/untergestell: acciaio inox/stainless steel/acier inox /acero inoxidable/edelstahl | |
| Dim tappeto/belt dim/dim de tapi/dim. tapete/band-breite länge | 645x1000mm |
| Sfarinatore-enharinador automatico/automatic flour duster/Pulvèrisateur automatique/automatisches mehlstreugerät | option |
| Lunghezza cilindri/rollers length/longueur des cylindres/largo rodillos/walzenlänge | 660 mm |
| Diametro cilindri/rollers diam/cylindres diam/ diam rodillos/walzendurchmesser | 100 mm |
| Apertura cilindri/ opening of rollers/overture des cylindres/ apertura rodillos/walzenöffnung | 0-22 mm |
| Potenza installata/installed power/puissance installée/potencia instalada/anschlußistung | 0,75 kw |
| Peso/weight/poids/gewicht | Kg. 190 |

Rollmatic
Bakery and Pastry Equipment

www.rollmatic.com