



**Linee Automatiche  
di Frittura e  
Bollitura**  
dal 1981

*più di 30 anni d'esperienza*



## **CALIBRATORE E TAGLIO**



### **CARATTERISTICHE:**

- Calibratore e Taglio da posizionare all'ingresso della friggitrice;
- Costituito da due nastri realizzati in poliuretano alimentare;
- Matterello per il carico della pasta da lavorare;
- Possibilità di regolare lo spessore, la larghezza e la lunghezza di taglio;
- Possibilità di scegliere tra vari tipi di bordo: ondulato, dritto o seghettato;
- Velocità dei nastri regolabile tramite manopola;
- Dispositivi di sicurezza;
- Quadro comandi a bordo macchina;
- Appositi cassetti per raccogliere lo sfrido;
- Possibilità di aggiungere degli appositi buca sfoglia;
- Parti elettriche ed organi di trasmissione protetti da carter;
- Struttura su ruote con freni per facilità di movimento e fissaggio sicuro;
- Parti facili da pulire.

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Misure di ingombro cm 111,5 x 137,5 x 130;
- Altezza scarico prodotto cm 102,5 (regolabile);
- Altezza carico prodotto cm 92,5 (regolabile);
- Comandi e regolazioni a bordo macchina;
- Sede per matterello per il carico dalla sfoglia di pasta;
- Attacco dell'aria predisposto, con regolatore di pressione;
- Spessore della pasta regolabile tramite maniglia esterna;
- Struttura e parti costruite integralmente con materiali adatti al contatto con alimenti;
- Massima potenza elettrica impiegata circa 400 W;
- Costruzione in acciaio Inox AISI 304;
- Marcatura CE.

## DIMENSIONI:

