

**ARROTONDATRICE
FILONATRICE**

RLW



***Il comprovato principio di impasto a cono eccentrico
e la filonatrice a regolazione precisa e semplice
rendono facile la lavorazione di impasti di pane
di segale, di pane di frumento, di pane misto
e di pane di paste speciali.***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

GAMME DI PESO

250 - 2.500 g

Regolazione continua.

Le gamme di peso dipendono dalla consistenza e dal tipo di impasto, e possono pertanto differire.

POTENZA

ca. 900 pezzi/ora

Opzione di settaggio continuo della velocità.

TIPI DI IMPASTI

Frumento

Segale

Misti

Pani speciali

PRODOTTI

Panini

Filoni

COMBINAZIONE SALVASPAZIO PER OTTENERE PANE DI QUALITÀ EQUIPARABILE A QUELLO IMPASTATO DA MANI ESPERTE

La RLW è una comprovata macchina arrotondatrice e filonatrice compatta ad alta prestazione, è facile da usare e lavora la pasta delicatamente. La macchina non richiede alcuna pulizia o manutenzione specifica.

DOTAZIONI

La RLW è interamente rivestita d'acciaio inossidabile. E' dotata di rotelle per un veloce e facile spostamento. La RLW può essere utilizzata in combinazione con una dosatrice di impasto da un solo operatore.

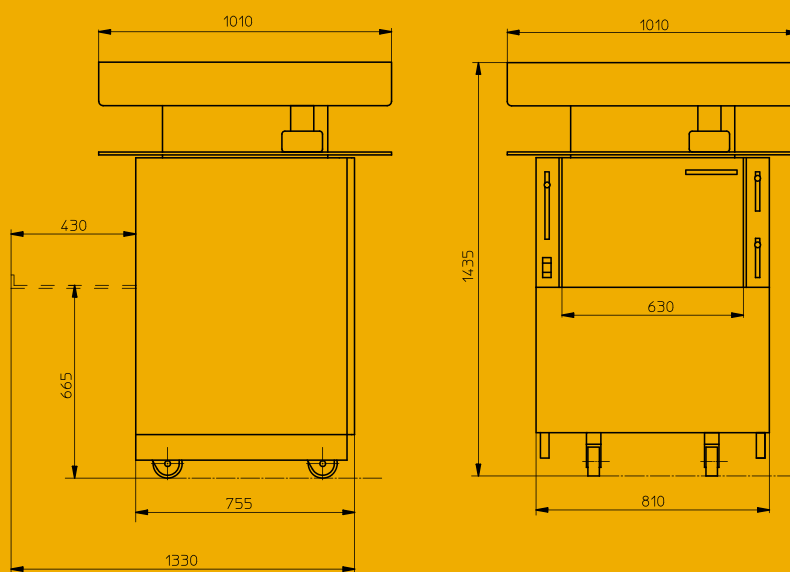
SEMPLICITÀ D'USO

I pezzi di pasta vengono trasferiti nella arrotondatrice a cono eccentrico.

I rivestimenti in feltro specificamente impregnati e l'opzione di alimentazione supplementare di farina da impasto consentono di lavorare impasti morbidi fino alla TA 175 e impasti con un'alta percentuale di segale. Differenti consistenze di impasto e pesi della pasta possono essere regolati usando una manopola nell'impastatrice. In tal modo il prodotto viene impastato fino all'interno con intensità ottimale, garantendo così una buona stabilità. I pezzi di pasta vengono messi a riposare in un piatto sottostante. In alternativa, i pezzi di pasta possono essere rimossi oppure trasferiti alla filonatrice cambiando l'alimentazione della tramoggia. L'impasto viene spianato con un rullo, quindi avvolto su di un rullo lungo e poi arrotolato. La forma e la lunghezza delle pezzature d'impasto possono essere impostate con gran facilità. L'uscita della pasta è dal lato dell'operatore.



Arrotondatrice filonatrice in combinazione con una dosatrice di impasto Metra, incluso un convogliatore alto.



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

TRIMA
Triebeser Maschinenbau GmbH
D – 07950 Zeulenroda-Triebes
Zeulenrodaer Straße 48
Tel. +49 3 66 22 / 75-0

www.trima.de
post@trima.de

DATI TECNICI

Peso della macchina	350 kg
Tensione di alimentazione	400 V / 50 Hz oppure 200 V
Consumo energetico	1,3 kW
Fusibile	16 A

Con riserva di modifiche tecniche.