

Gruppi croissant

croissant pastry machine_groupe croissants_grupo de croissants



MP 200

DETTAGLI - DETAILS



La sostituzione dei tappeti è facilmente effettuabile da parte dell'operatore.
The conveyor belts can be replaced easily by the operator.



La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo.
The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds.



Con l'aggiunta del tavolo di uscita il MP200/MP400 può tagliare qualsiasi tipo di forma da pasticceria.
Thanks to by-pass table, the machine MP200/MP400 can cut whatever else shape, different from croissant.

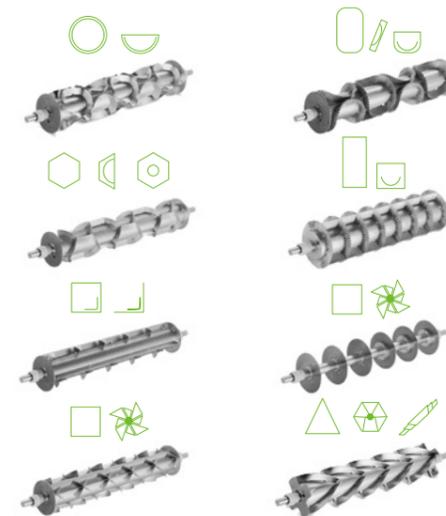
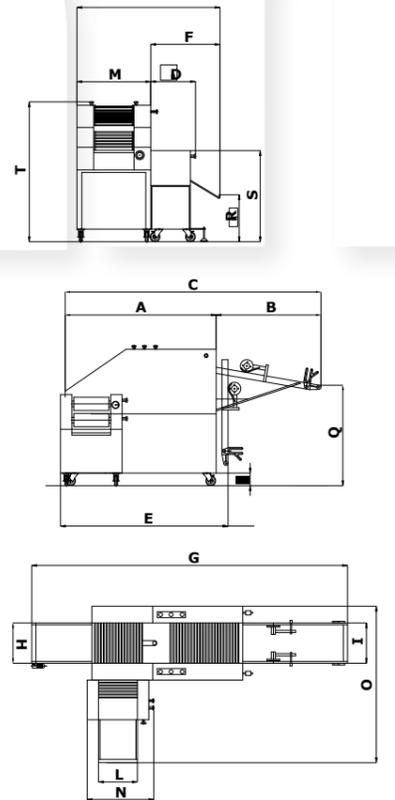
Gruppi croissant

Croissant pastry machine
Groupe croissants
Grupo de croissants

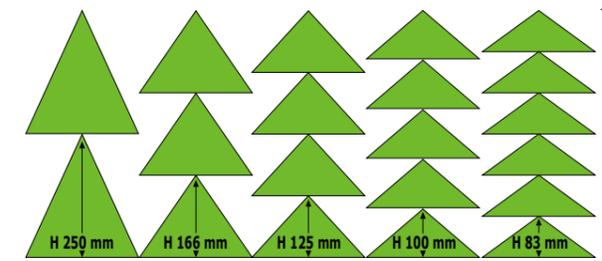
modello model	MP 200 - MP 400
assorbimento elettrico electric power (kW)	1.5
lunghezza gruppo unit length (A mm)	1050
lunghezza nastro belt length (B mm)	1000
lunghezza gruppo con nastro length of unit with belt (C mm)	2050
lunghezza avvolgitrice length of curling unit (D mm)	560
larghezza gruppo/nastro length of unit/belt (E mm)	1185
lunghezza avvolgitrice totale overall length of curling unit (F mm)	780
lunghezza totale overall length (G mm)	2830
larghezza nastro belt width (H mm)	540
lunghezza nastro belt width (L mm)	590
lunghezza nastro belt width (M mm)	250
lunghezza gruppo init width (N mm)	770
lunghezza avvolgitrice curling unit width (O mm)	640
lunghezza totale overall width (P mm)	1550
altezza ruote wheels height (Q mm)	125
altezza nastro/gruppo belt/unit height (R mm)	1030
altezza teglia da terra height of pan from floor (S mm)	730
altezza avvolgitrice totale overall height of curling unit (T mm)	1050
altezza totale gruppo da terra overall height of unit from floor (U mm)	1450
peso netto net weight (Kg)	500

■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version

modello model	MP 200	MP 400
produzione oraria (Pz/ora)	hourly production (Pieces hour)	
su 2 file da gr 110 a gr 120	in 2 lines 110 grams to 120 grams	840 1320
su 3 file da gr 90 a gr 100	in 3 lines 90 grams to 100 grams	1260 1800
su 4 file da gr 70 a gr 90	in 4 lines 70 grams to 90 grams	1680 2400
su 5 file da gr 40 a gr 60	in 5 lines 40 grams to 60 grams	2000 3300
su 6 file da gr 25 a gr 50	in 6 lines 50 grams to 50 grams	2500 4000



ROLLI PER TAGLIERINE - CUTTING ROLLER



Base_Base

90, 100, 110, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 190, 200, 220

UTILE DI TAGLIO USEFUL SPACES
500 mm

informazioni generali_general info_informations générales_información general

Il gruppo mod. MP costruito interamente in carpenteria d'acciaio verniciato è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant. Il nastro di pasta arrotolato al mattarello, viene adagiato sul piano di entrata. Due dischi laterali rifilano la pasta e gli sfridi cadono nell'apposito contenitore. La pasta viene laminata dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto omogeneo nel peso e per attaccare i pastelli permettendo di lavorare in continuo. Tagliati in due tempi i triangoli vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano. The Model MP unit, made entirely of painted steel, has been designed to ensure superior results in croissant production. The sheet of dough, rolled with the rolling pin, is laid on the feed table. Two side disks trim the dough and the waste falls into a special container. The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous machining. The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand. Le groupe de modèle MP, construit entièrement en charpenterie d'acier, a été conçu pour offrir des résultats de fabrication de croissants optimaux. La bande de pâte enroulée sur le rouleau est étendue sur le plan d'entrée. Deux disques latéraux coupent la pâte et les chutes tombent dans le contenant prévu à cet effet. La pâte est laminée par des cylindres calibreurs pour obtenir un produit homogène en poids, et les pilons permettent de travailler en continu. Découpés en 2 temps, les triangles sont espacés et dirigés automatiquement vers l'enrouleuse qui enroule le produit de manière artisanale. El grupo mod. MP fabricado completamente de carpintería metálica de acero está diseñado para conseguir óptimos resultados en la producción de croissant. La tira de masa enrollada en el rodillo se dispone en el plano de entrada. Dos discos laterales recortan la pasta y los trozos caen en el relativo contenedor. La pasta es laminada con cilindros calibreadores para obtener un producto con un peso homogéneo y unir los trozos permitiendo que trabaje en continuo. Los triángulos se cortan en dos tiempo y se separan y llevan automáticamente a la enrolladora que enrolla el producto como si estuviese hecho a mano.

