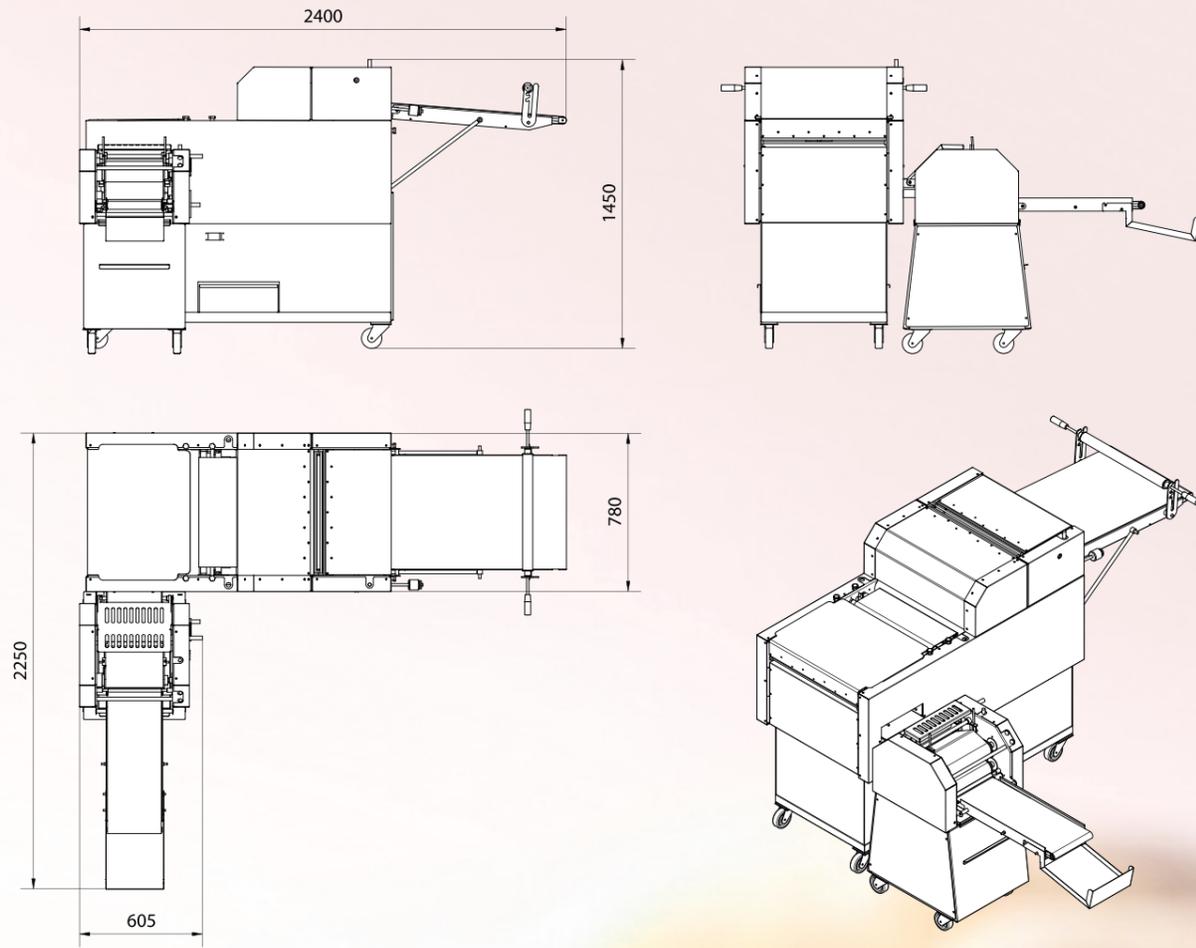


CROISSANTline K50

Produzione: 5000 pezzi/ora - Production: 5000 pcs/h

ADV. Stalenti.it - tel. +39 049 5790473



Stampi - Moduls



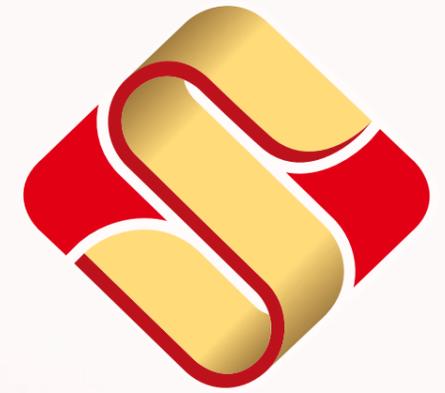
Costruzione di macchine e impianti per l'industria alimentare
Food processing equipment

STOCCO IMPIANTI s.r.l.

sede legale: Camposampiero (Pd) Italy - 35012 via Guizze S. Pietro, 41
Tel. e Fax ++39 049 9202136

sede operativa: Rustega di Camposampiero (Pd) Italy - 35012 via Dell'Artigianato, 54
E-mail: info@stoccoimpianti.com - www.stoccoimpianti.com
Skype: stoccoimpianti

CROISSANTline



STOCCO impianti

Costruzione
di macchine e impianti
per l'industria alimentare

Food processing
equipment



CROISSANTline K50

 **LINEE PER PRODUZIONE CROISSANTS COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATE**

Costruite per soddisfare le esigenze dei laboratori artigianali, dei centri commerciali, e delle pasticcerie industriali, consentono una produzione di croissants di 5000 pezzi/ora. La variazione elettronica della velocità di taglio consente una regolazione velocissima ed efficace ad ogni cambio di formato del croissant. Tutti i modelli possono essere equipaggiati con il piano di uscita "By Pass", che consente di tagliare e di lavorare una moltitudine di prodotti di pasticceria nelle forme desiderate.

Una sfoglia di spessore leggermente superiore di quello richiesto viene avvolta sul mattarello e posizionata sul nastro trasportatore di entrata. L'alimentazione viene controllata automaticamente e la produzione è continua poiché le varie sfoglie posizionate successivamente vengono attaccate tra loro automaticamente al passaggio nei cilindri calibratori. Per evitare che la pasta si attacchi al coltello circolare, i triangoli vengono tagliati in due fasi. Questi vengono trasferiti automaticamente all'unità di arrotolamento. Il prodotto viene avvolto delicatamente, come se l'operazione venisse effettuata a mano. Non è necessario spolverizzare, in tal modo è possibile ottenere una qualità superiore. I ritagli laterali vengono raccolti in un contenitore e incorporati alla successiva sfoglia di pasta.

Con l'aggiunta dei rulli per la pezzatura, i pezzi di pasta vengono uniti automaticamente; l'alimentazione viene controllata automaticamente e la produzione è continua. Poiché la sfoglia di pasta viene avvolta ad uno spessore superiore rispetto a quello richiesto, la pezzatura automatica della pasta costituisce un risparmio di tempo considerevole.

**UNITÀ DI AVVOLGIMENTO
COME UN UNICA MACCHINA**

Utilizzata singolarmente l'unità di avvolgimento può essere alimentata da più persone ed è pertanto in grado di produrre grandi quantità.

Lunghezza in posizione di lavoro 200 cm.

Larghezza in posizione di lavoro 62 cm.

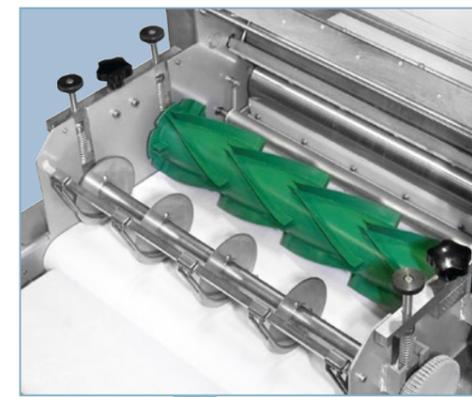
Uno speciale dispositivo consente di cambiare i nastri in pochi minuti senza l'intervento di un tecnico.

 **COMPLETELY AUTOMATED CROISSANT
PRODUCTION LINES**

Manufactured to meet the needs of artisan workshops, shopping centres, and industrial cake & pastry producers, enabling a croissant production of 5000 pcs/h. Electronic cutting speed control offers very fast and efficient adjustment with every croissant size change. All the models can be equipped with the "By Pass" outfeed table, that allows a multitude of cake & pastry products to be cut and worked in the required shapes.

A sheet slightly thicker than that required is wrapped around the roller and placed on the infeed conveyor belt. The feed is controlled automatically and production is continuous since the various sheets successively positioned are automatically joined together with the passage of the sizing rollers. To prevent the dough from sticking to the rotary cutter, the triangles are cut in two stages. These are conveyed automatically to the curling unit. The product is gently rolled up as if made by hand. Dusting is not necessary; this way a superior quality is obtained. The side trimmings are collected into a container, and incorporated into the next sheet of dough.

With the addition of the gauging rollers, the pieces of dough are automatically joined; feeding is automatically controlled and production is continuous. Since the sheet of dough is rolled up to a thickness greater than required, automatic gauging of the dough means considerable time-saving.



CURLING UNIT AS A SINGLE MACHINE

Used by itself the curling machine can be fed by several people and therefore is capable of producing high volume.

Length in working position 200 cm.

Width in working position 62 cm.

A special device enables to change the belts in a few minutes without the intervention of a technician

