

12 - Calibratore

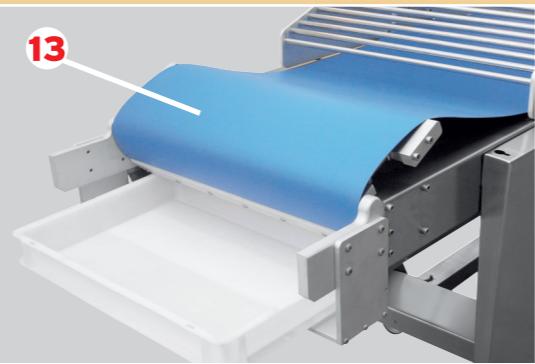
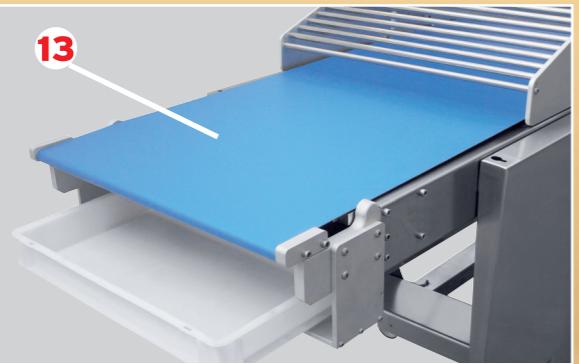
Calibrator

13 - Uscita a penna ribaltabile per una facile pulizia del nastro

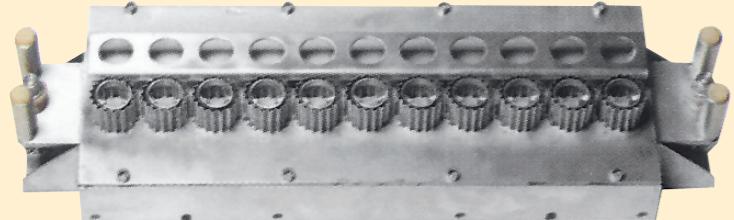
Tipper device for easy cleaning of the belt



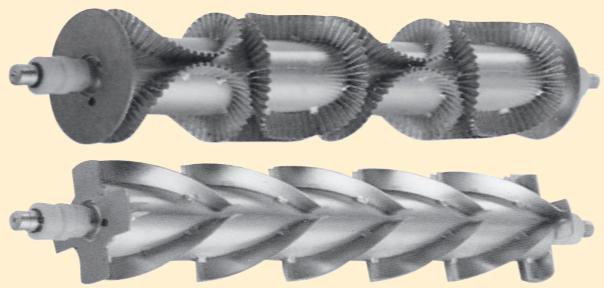
ADV StoccoImpianti.it - tel. +39 049 570073



ACCESSORI / ACCESSORIES



matrici / matrices



Stampi / molds



PASTRY-LINE



Costruzione di macchine e impianti per l'industria alimentare

Food processing equipment



STOCCO
impianti

STOCCO
impianti

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

made in Italy



 Le linee di produzione PASTRY-LINE permettono la realizzazione di numerose tipologie di prodotti di pasta sfoglia, pasta lievitata e danish.

Sono disponibili 3 lunghezze del tavolo: 4200 mm, 5800 mm e 7500 mm.

Le pastry-line presentano: struttura in acciaio inox, velocità regolabili tramite inverter, pannello di controllo touch screen con PLC in grado di gestire l'intera linea e possibilità di memorizzare i diversi programmi, doppia stazione di taglio, fissaggio rapido degli accessori al banco, raschiatore, tappeto a sgancio rapido.

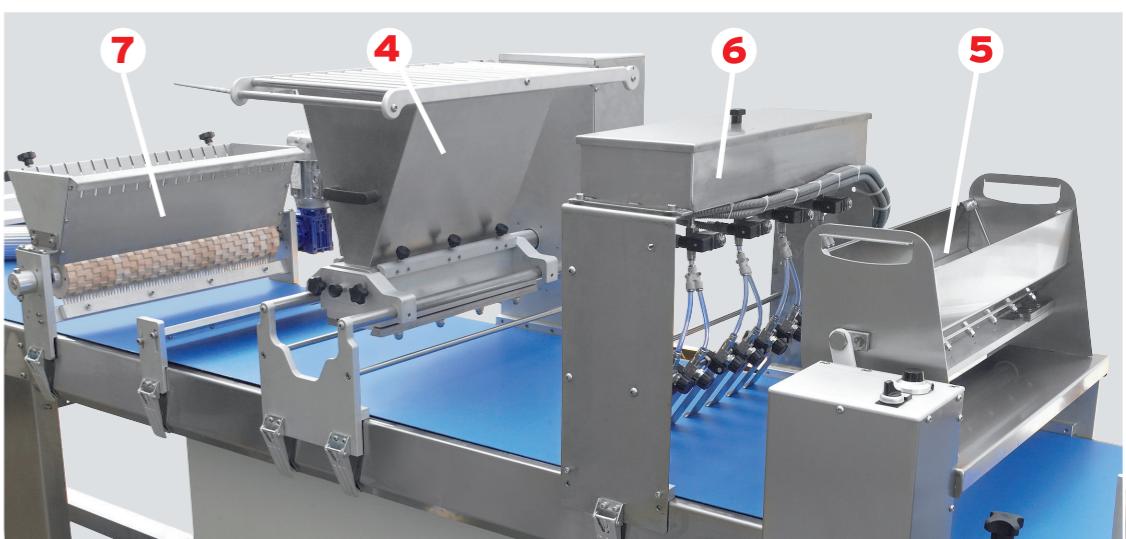
E' disponibile un'ampia gamma di accessori secondo le esigenze del cliente: calibratore, dosatrici, sfarinatori e zuccheratori, distributori di semi e di uvetta, gruppi piegatori, umidificatori, recupero rifili, rulli avvolgitori, ghigliottine per stampi o ad inseguimento, decoratori, integliamento automatico ecc.



1 - Doppia stazione di taglio
Double cutting unit

2 - Pannello di controllo touch screen
Touch screen panel

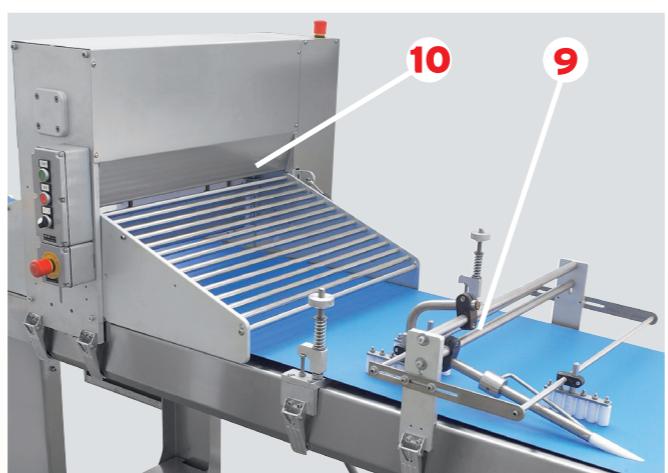
3 - Dosatrice monovite
Mono-screw depositor



4 - Dosatrice elettrica ad Ingranaggi
Electric depositor with gears

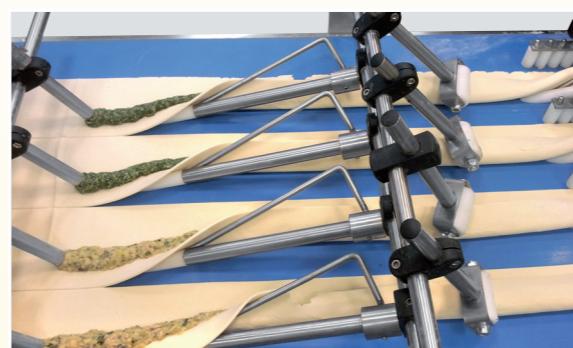
5 - Sfarinatore
Flour duster

6 - Umidificatore
Humidifier



7 - Distributore di uvetta
Raisin dispenser

8 - Rullo avvolgitore per girella
Snail reeler



9 - Piegatori
Folding units

10 - Ghigliottina
Guillotine

11 - Recupero rifili
Scraps removal device



 PASTRY LINES allow the realization of several types of products made of puff pastry, yeast dough and Danish pastry.

Three lengths of the table are available: 4200 mm, 5800 mm and 7500 mm.

The pastry-line has the following features: stainless steel body, adjustable speed by inverter, touch screen panel with PLC able to manage the whole line, storage of programs, double cutting station, quick fixing of the accessories on the bench, scraper, belt with quick release device.

A wide range of accessories is available according to customer's needs: calibrator, several types of depositors, sugar and flour dusters, seeds and raisins dispensers, folding units, humidifiers, scraps removal devices, rollers, guillotines for molds or matrices, decorators, automatic panning.