

# GRISSINATRICE CELLA AEREA

TIPO :GRISSINI STIRATI  
MODELLO : ST 600 C

Il modello di grissinatrice ST 600 Completa nasce per la produzione di grissini stirati provvedendo autonomamente alla calibratura dell'impasto, alla lievitazione, al taglio e all'impadellamento dei grissini. La cella di lievitazione riscaldata e ventilata permette all'impasto di lievitare ed essere tagliato senza mai essere toccato e senza mai essere maneggiato dagli operatori garantendo una lievitazione perfetta. La stiratrice può distendere il grissino fino alla lunghezza desiderata infatti la gamma di stiratrici che si possono inserire sulla macchina cambia a seconda del tipo di impasto perché bisogna tener conto di molti fattori quali la percentuale di

idratazione dell'impasto, la lunghezza e lo spessore del prodotto finale che si vuole ottenere e i tempi di distensione e allungamento. Questa grissinatrice è stata progettata per avere un ingombro minimo perché è caratterizzata da una lunga cella aerea che ha il vantaggio di poter utilizzare lo spazio sottostante in maniera incondizionata. Due modelli: taglio singolo o taglio doppio per una maggiore produzione

Può essere dotata di spruzzatori d'olio e di sfarinatoli utilizzabili sia con farine e sia con semola o prodotti simili.



Macchine costruite in INOX e materiali idonei al contatto alimentare

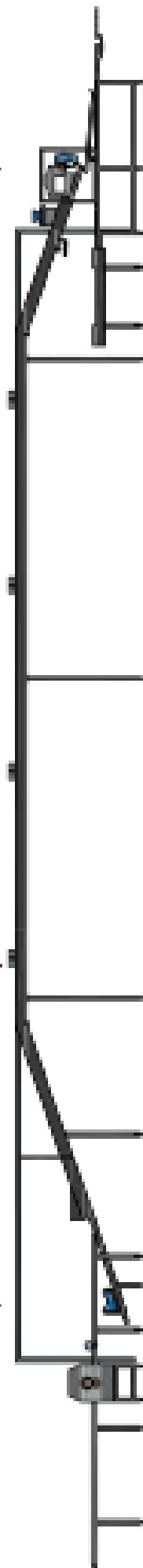
Può essere dotata di spruzzatori d'olio

Gestione e personalizzazione completa tramite touch screen e molte ricette salvabili

Caricatore/Scaricatore abbinabili

Disponibile in versione 4.0

Conforme alle direttive



RAGIONE SOCIALE : C.M.OLIVERO srl

PIVA / Codice Fiscale : 00486940042

TELEFONO : 0175 - 86299

INFO MAIL : Info@macchinegrissini.com

