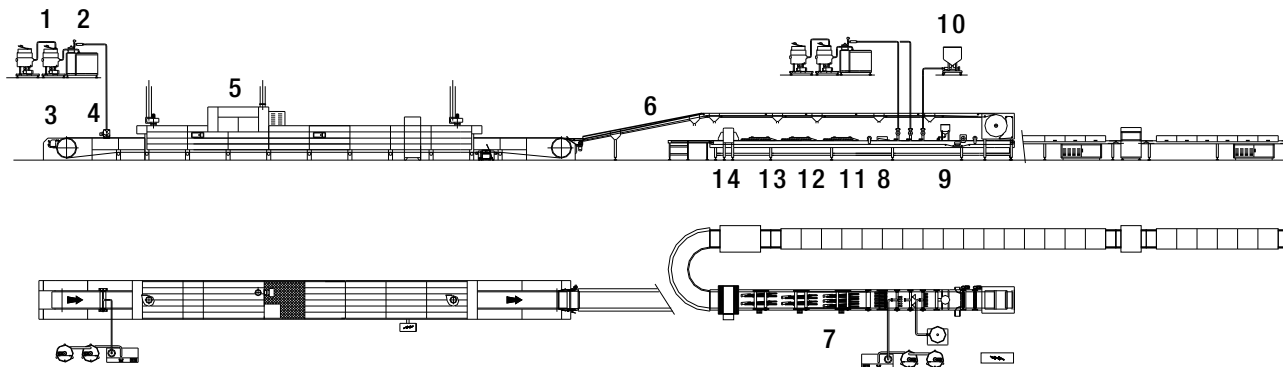


Linea Pandispagna - Sponge Cake Line



LEGENDA

- 1 - Premiscelatore
- 2 - Turbomiscelatore
- 3 - Oliatore
- 4 - Colatrice Comet 6
- 5 - Forno a tunnel
- 6 - Trasportatore di raffreddamento
- 7 - Banco di lavoro
- 8 - Gruppo di taglio longitudinale
- 9 - Distributore sciroppo
- 10 - Gruppo di farcitura
- 11 - Vomeri
- 12 - Allineatore file sovrapposte
- 13 - Arrotolatore swissrolls
- 14 - Ghigliottina

LEGEND

- 1 - Premixer
- 2 - Turbomulsfier
- 3 - Greaser
- 4 - Comet 6 drop machine
- 5 - Tunnel oven
- 6 - Cooling conveyor
- 7 - Work table
- 8 - Longitudinal cutting unit
- 9 - Syrup distributor
- 10 - Filling unit
- 11 - Plows
- 12 - Stacked row alignment
- 13 - Swiss roll roller
- 14 - Guillotine cutter

LARGHEZZA FORNO OVEN WIDTH m	LUNGHEZZA FORNO OVEN LENGHT m	CAPACITA' ORARIA HOURLY OUTPUT pezzi / ora items / hour	POTENZA TERMICA THERMAL DEMAND RATE		DIMENSIONI D'INGOMBRO AVERAGE FOOTAGE m	
			kW	BTU	—	⤵
0,6	16	16.000	90	310.000	-	-
0,8	16	22.000	120	410.000	-	-
0,8	25	34.500	190	650.000	-	-
1,0	36	62.000	330	1.140.000	-	-
1,2	36	76.000	390	1.340.000	-	-

Immagini, disegni e dati tecnici non sono impegnativi - Images, technical characteristics and dimensions are not binding



LINEA PANDISPAGNA

SPONGE CAKE LINE

Le linee di merendine di Pandispagna sono molto flessibili in termini di prodotto, sia per quanto riguarda le dimensioni (merendine a 2 o 3 strati, swiss-roll monodosi o da famiglia, torte) che per la farciture (vari tipi di crema e marmellata) e l'eventuale ricopertura di cioccolato.

Le linee comprendono: premiscelatore, turboemulsori per pasta e creme, colatrice con i suoi accessori (per il dosaggio di Pandispagna a singolo e doppio colore), forno di cottura (cicloteramico, a gas diretto od ibrido con l'applicazione di due o più sistemi a seconda delle esigenze del prodotto), trasportatori di raffreddamento, banco di lavoro con tutti gli accessori (distributori di bagne, spalmatrici di creme, taglio longitudinale, vomeri di sovrapposizione o arrotolatori, ghigliottina a doppia lama vibrante), trasportatore finale di raccolta del prodotto o di collegamento alle macchine ricoprificatrici di cioccolato e decoratrici con tunnel di raffreddamento.

The Sponge cake lines are very flexible either for the types of product (layer cakes at 2 or 3 layers, single or family Swiss-roll) or for their filling (various kind of cream and jam) and the possible chocolate coating.

The lines comprises: Premixer and Turboemulsifier for batter and creams, Depositor with its accessories (for batter dosing at single or double colours), Baking oven (Cyclotermic, Direct gas fire or Hybrid with configuration of two or more baking systems in accordance with the different products), Cooling conveyor, Make-up conveyor with all the required equipment (syrup dosers, cream depositors, longitudinal cutter, over-lappers and rolling-up devices, double vibrating blades guillotine), final product conveyor or feeding conveyor to the chocolate enrober and decorators with cooling tunnel.

