

Via Braglio, 68
36015 Schio (Vicenza) Italy
Tel: +39 0445 31 42 36
Fax: +39 0445 31 42 37
info@italpan.com
www.italpan.com

Среди причин успеха, достигнутого фирмой Italpan - прежде всего, большое внимание к требованиям клиентов и способность преобразовывать эти требования в авангардные технические решения, а также - высокая оперативная гибкость. Непрерывной рост компании, начавшийся в 1977 году, подтверждается широтой гаммы предлагаемой продукции: оборудование для производства хлебных палочек, оборудование для таралли (*бублики из сладкого теста), скороварки для таралли, машины для формования и раскатки теста, оборудование для производства слоеных изделий из теста, хлеборезательные машины,



мукопросеивательное оборудование, оборудование для производства хлебной крошки, и полные автоматические линии для производства хлебной палочки. **Автоматическая машина для производства хлебной палочки (гриссини)-модель Gr/25-A** оснащена регулируемым каландром для регулировки равномерности толщины теста при подаче в экструдер. Нарезка тестового жгута может осуществляться посредством ручного электрического управления, а при продолжительном функционировании - запрограммирована при помощи таймера. Все детали машины, соприкасающиеся с тестом, изготовлены из нержавеющей стали. Производительность может достигать 50 кг/час. **Автоматическая машина для производства хлебных палочек - модель Gr/25-L** оснащена регулируемым каландром для регулировки равномерной толщины теста при подаче в экструдер. Нарезка тестового жгута может осуществляться посредством ручного электрического управления - либо запрограммирована при помощи таймера в случае продолжительного функционирования. Все детали машины, соприкасающиеся с тестом, изготовлены из нержавеющей стали - либо оснащены сертифицированным покрытием, пригодным для соприкосновения с пищевыми продуктами (эпоксид-полиэстер, белого цвета). Производительность может достигать 50 кг/час.



Экструдеры машины являются взаимозаменяемыми. Скорость ленты на выходе можно регулировать в зависимости от типа продукта - во избежание скапливания или чрезмерного натяжения тестового жгута. Система монтажа - при помощи каретки - разработана таким образом, чтобы при простое оборудование занимало минимальный объем. **Основание машины для формования и раскатки теста I.T.P. 500/600** выполнено из покрашенной листовой стали и установлено на вращающихся колесах; боковые части - из анодированного алюминия. Все вращающиеся части оснащены шарикоподшипниками с двойным уплотнением. Ректифицированные стальные цилиндры хромированы. Простейшее устройство позволяет с легкостью останавливать верхнюю ленту, превращая машину в раскатыватель для придания круглой формы небольшим кускам теста. Поставляется в комплекте с лентой для автоматической подачи теста в цилиндры.



The success of Italpan is based on its attention to its clients' needs and its ability to transform them into advanced technical solutions, as well as its great flexibility of operation. Growth has been constant since the company was founded in 1977, and the range of products it now offers on the market is further proof of its dynamism: machines for bread sticks and taralli, taralli boilers, loaf moulders and rollers, dough sheeters, bread cutters, flour sifters, crumbers and fully automatic lines for the production of bread sticks.

The automatic grissini machine MOD. GR/25-A is a mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die. The cut of dough can be carried out by manual electric control or through programming by timer for continuous duty. All surfaces in touch with dough are in Stainless Steel. Output can achieve 50 kg per hour.

The automatic grissini machine MOD. GR/25-L is a mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in

the die. The cut dough can be carried out by manual or electric control or through programming by timer for continuous duty. All surfaces in touch with the dough are in Stainless Steel, Teflon or treated through "Nihar Process" (American patent replacing the chromothickness). Output can achieve 50 kg/h.

Dies are easily interchangeable with the intervention of two knobs. The speed of the exit belt is adjustable to be adapted to every type of product in order to avoid stretching or accumulation of the dough. The assembling system on the trolley has been studied to take a minimum amount of space in a rest position.

The sheeter moulder I.T.P. 500/600 - Painted steel sheet bedplate, mounted on castors. Anodized aluminium sides. Ball bearings with double seal on all rotating parts. Ground and thickness chrome-plated steel rollers. A simple device stops the upper belt and the machine becomes a roll unit for the upper belt and the machine becomes a roll unit for the rolling of small quantities of dough. The machine is supplied with infeed belt for the automatic feed of the dough into the rollers.

Простота, надежность, качество –

вот характеристики, отличающие наши машины: тестоформовочная машина для французского батона «багет», разогреватели таралли, оборудование для хрустящих хлебных палочек, автоматические машины с раскатывателями, машины для перемолки хлеба, хлеборезки, автоматические тестоформовочные машины, просеиватели, горизонтальные резальные машины. Все они были созданы в соответствии с новейшими стандартами безопасности для удовлетворения потребностей как мелкого кустарного, так и промышленного производства.

Simplicity, Reliability and Quality

these are the features that distinguish our machines: baguette moulders, taralli warmers, grissini machines, automatic machines with sheeter, mills, bench bread slicers, sheeter moulders, flour sieves and cutters, all built to meet the needs of both small artisans and large industries in accordance with the very latest safety regulations.

