

ItalPan

macchine per panifici pasticcerie



ITALPAN

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



إن سر نجاح شركة Italpan يقوم على الاهتمام الكبير باحتياجات العميل، و المقدرة على تحويل هذه الاحتياجات إلى حلول تقنية تحتل موقع الصدارة و كذلك مرونتها في العمل.

إن الشركة في نمو مستمر، و هي التي بدأت نشاطها في عام 1977، و تعد منتجاتها المتنوعة التي تقدمها في الأسواق هي خير دليل على ديناميكتها: ماكينات لإنتاج خبز العصيات (bread sticks) و ماكينات لإنتاج taralli (بسكويت على شكل حلقات) و سخانات لإنتاج الـ taralli (بسكويت على شكل حلقات) و ماكينات التشكيل و الترفيق و ماكينات التقطيع و آلات تقطيع الخبز و مناخل الدقيق و مطحنة الخبز و خطوط إنتاج أوتوماتيكية كاملة لإنتاج خبز العصيات (bread sticks).

ماكينة إنتاج خبز العصيات أوتوماتيكية موديل Gr/25-A مزودة بمصقلة يمكن التحكم فيها لتنسيق سمك العجين عند دخوله في القالب. إن تقطيع العجين يمكن أن يتم عن طريق أداة تحكم كهربائية يدوية أو عن طريق ضبط برنامج زمني للاستخدام المستمر. جميع الأسطح التي تلامس العجين مصنوعة من السنتال ستيل.

ماكينة إنتاج خبز العصيات أوتوماتيكية موديل Gr/25-L مزودة بمصقلة يمكن التحكم فيها لتنسيق سمك العجين عند دخوله في القالب. إن تقطيع العجين يمكن أن يتم عن طريق أداة تحكم كهربائية يدوية أو عن طريق ضبط برنامج زمني للاستخدام المستمر. جميع الأسطح التي تلامس العجين مصنوعة من السنتال ستيل أو التيفال (teflon) أو بها طبقة من الدهان المصرح استخدامها مع المواد الغذائية (متعدد البوليمرات BT الأبيض). من الممكن أن يصل الإنتاج إلى 50 كجم/ساعة. إن القوالب قابلة للتبادل بسهولة كبيرة. إن سرعة سير الخبز يمكن التحكم فيها حتى تكون ملائمة لأي نوع من المنتجات و ذلك لتجنب شد أو تراكم المعجنات. إن نظام التركيب على عربة بعجل تم دراسته بعناية كي تشغل الماكينة أقل قدر ممكن من المساحة أثناء فترات التوقف.

إن ماكينات التشكيل و الترفيق I.T.P. 500/600 لها قاعدة من الصفيح الصلب المطلي، مركب على عجلات تدور، الجوانب مصنوعة من الألمونيوم المطلي. الحوامل الكروية عليها طبقتين مضاعفتين من القصدير، على جميع الأجزاء المتحركة. أسطوانات من الصلب المطلي بمادة الكروم و أدوات تقويم. جهاز بسيط يسمح بإيقاف السير العلوي و تتحول الماكينة إلى ماكينة تشكيل لتشكل كميات صغيرة من العجين في أشكال أسطوانية. يتم تزويد الماكينة بسير إدخال و ذلك لإدخال العجين بشكل أوتوماتيكي داخل الاسطوانات.

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.



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.

