

**CILINDRO AUTOMATICO REGOLABILE
ADJUSTABLE AUTOMATIC DOUGH ROLLING**

@conti



**MODELLO
MODEL
CR 50
CR 60**



CR 60 S

CILINDRO AUTOMATICO REGOLABILE // CARATTERISTICHE TECNICHE

- Macchina dotata di temporizzatore che ne arresta il movimento dopo un numero di passate stabilito
- Cromatura a spessore sui cilindri.
- Tre cilindri di diametro mm.130 per permettere la pressatura dell'impasto in due tempi ed evitare maltrattamenti e strappi alla pasta.
- Organi meccanici di facile accesso.
- A normativa Europea.
- Portata massima di Kg.12-15 circa.

ADJUSTABLE AUTOMATIC ROLLING // TECHNICAL FEATURES

- This machine is provided with a timer which arrests movement after the desired number of passages.
- Thick chromium plating on cylinders.
- Three cylinders of diameter mm.130 which press the dough twice, thus avoiding any mishandling or tearing of the dough.
- Mechanical parts are easily accessible.
- "CE" norms.
- Maximum range of Kg.12-15 each time.

DATI TECNICI TECHNIC DATA	U.M.	CR 50	CR 60	CR 60 S
LARGHEZZA UTILE DEI TELI WORKING WIDTH OF BELTS	MM.	520	620	620
POTENZA POWER	KW	2,2	2,2	3
LARGHEZZA WIDTH	MM.	810	910	910
PROFONDITA' DEPTH	MM.	1220	1220	1220
ALTEZZA HEIGHT	MM.	1100	1420	1100
PESO WEIGHT	KG.	270	300	330



COSTRUZIONE MACCHINE PER PASTICCERIA E PANIFICIO
VIA CADUTI DEL LAVORO, 17/19 37012 Z.I. BUSSOLENGO-VERONA-ITALIA
TEL. ++39 / 045 / 6767211-212 FAX. ++39 / 045 / 6767025
E-MAIL: info@conti-italy.com HTTP://www.conti-italy.com