

GRANELLATRICE GM100



Granellatrice GM100

- ▶ Serie di macchine adatte alla granellatura della frutta secca oltre che per la lavorazione di cioccolato, biscotti, meringhe, torrone, ecc.
- ▶ In base all'allestimento scelto, le GM100 sono in grado di trasformare il frutto intero in granello, granella, farina.



Granelatrice GM100 – tre versioni



GM 100 - 2T



GM 100 - 4T



GM 100 - 3T

GM 100 - 3TP

Granellatrice GM 100 - 2T



Machina adatta alla produzione della ***sola granella.***

Utilizzabile per frutta secca in genere (nocciole tostate o fresche, noci, arachidi, ecc..) o per la trasformazione di cioccolato, meringhe, torrone, amaretti, biscotti, spezie.

- Due coppie di cilindri in acciaio
- Produzione oraria: *40-60 kg/h.*
- Dimensione: *900x800xh.1150 mm*
- Completa di ruote per agevolarne lo spostamento
- Peso: *90 Kg* Potenza: *0,7 kW*

Granellatrice GM 100 - 3T



Macchina adatta alla produzione di **granella e granellino**.

Utilizzabile per frutta secca in genere (nocciole tostate o fresche, noci, arachidi, ecc..) o per la trasformazione di cioccolata, meringhe, torrone, amaretti, biscotti, spezie.

- Tre coppie di cilindri in acciaio
- Produzione oraria: *40-60 kg/h*.
- Dimensione: *900x800xh.1350 mm*
- Completa di ruote per agevolarne lo spostamento
- Peso: *115 Kg* Potenza: *1,1 Kw*

Granellatrice GM 100 - 3TP



Macchina adatta alla produzione di **granella e farina** di mandorle, armelline, pistacchi e la frutta secca che non produce olio.

Allestimento sconsigliato per produrre farina di nocciole in quanto il frutto, compresso nell'ultima coppia di cilindri di pietra, produce olio a discapito di un prodotto finito secco e farinoso.

Due coppie di rulli di taglio in acciaio dimensionati in funzione del prodotto da granellare. **La terza serie** di rulli è realizzata in **pietra**, al fine di ottenere una lavorazione finale della materia prima simile alla farina.

- Produzione oraria: *35-50 kg/h.*
- Dimensione: *900x800xh.1350 mm*
- Completa di ruote per agevolarne lo spostamento
- Peso: *130 kg* Potenza: *1,1 kW*

Granellatrice GM 100 - 4T



Macchina adatta alla produzione di **granella, granellino e simil farina.**

Utilizzabile per frutta secca in genere (nocciole tostate o fresche, noci, arachidi, ecc..) o per la trasformazione di cioccolato, meringhe, torrone, amaretti, biscotti, spezie.

- Quattro coppie di cilindri in acciaio
- Produzione oraria: *40-60 kg/h.*
- Dimensione: *900x800xh.1500 mm*
- Completa di ruote per agevolarne lo spostamento
- Peso: *140 kg* Potenza: *1,1 kW*

Facile da usare!

Variando l'apertura di ogni singola coppia di rulli, tramite le manopole esterne, si possono ottenere differenti calibri di granella e, nel caso la macchina lo preveda, un prodotto simile alla farina.



Facile da pulire!

Con la semplice rimozione del carter frontale si può pulire ed igienizzare la granellatrice usando semplicemente un getto di aria compressa, vapore o una spazzola morbida.

Granellatrice GM 100 – nel dettaglio



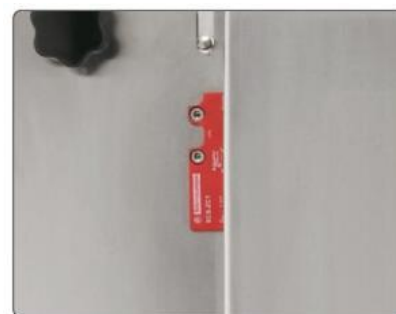
Tramoggia di carico
asportabile per il lavaggio



Finestre per visionare
le fasi di lavorazione



Sistema di sicurezza
applicato al carter anteriore



Pannello di controllo e
blocco granellatrice

Linee automatizzate

Le nostre granellatrici GM100 possono essere accorpate ad una serie di elementi quali: elevatore, nastri dosatori, setacci, ecc.



Tali configurazioni, modulabili, permettono di ottimizzare la produzione in termine di tempo, produttività, costi del personale, ecc.

Alcune nostre referenze





www.dsccn.com

