



PRESSA PER GALLETTE

SERIE RP



Le presse per gallette **Serie RP** sono macchine solide e altamente funzionali in grado di trasformare cereali, micro-pellet e mix di cereali e legumi in soffici e gustose gallette o croccanti e sani snacks non fritti.

L'impianto oleodinamico di pressatura consente di espandere svariati tipi di cereali come riso, mais, frumento, farro con aggiunta di grano saraceno, miglio, amaranto, avena, orzo ecc. per rendere i vostri prodotti ancora più gustosi ed accattivanti.

CARATTERISTICHE:

La Pressa per Gallette **Serie RP** è dotata di gruppo idraulico per il movimento dello stampo in grado di generare la pressione necessaria per l'espansione dei prodotti.

La piastra di caricamento delle materie prime e la matrice centrale dello stampo sono azionate pneumaticamente.

Sia i componenti oleodinamici che quelli pneumatici montati sulla macchina sono di primaria qualità (Bosch-Rexroth, SMC).

Lo stampo di formatura delle gallette, è costruito in acciaio temprato e rivestito al nitruro di titanio per garantire lunga durata e prevenire l'incollamento del prodotto sullo stesso. Lo stampo così come tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite con materiali idonei per la lavorazione di prodotti alimentari tali da aver ottenuto la certificazione come da Reg. 1935/2004 CE.

Il riscaldamento degli stampi (superiore ed inferiore) è effettuato con resistenze a cartuccia ad alta densità e la temperatura degli stessi è controllata separatamente con 2 termoregolatori OMRON.

La gestione della macchina è effettuata da un PLC SIEMENS interfacciato ad un pannello di controllo touch screen SIEMENS. Dal pannello di controllo è possibile impostare tutte le fasi di produzione, salvare le ricette e controllare le anomalie grazie ad una efficace diagnostica.

| POTENZA INSTALLATA | CONSUMO MEDIO ORARIO | CONSUMO ARIA | DIMENSIONI E PESO |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------------|
| 14,2 Kw (220/400 V - 50/60 Hz) | 7/8 Kw/h | 120 NI/min 6 bar | 1530x1150x1980 mm 1015 Kg |



TELAIO IN ACCIAIO AL CARBONIO CON RIVESTIMENTO AL NICHEL CHIMICO CERTIFICATO PER USO ALIMENTARE, QUADRO ELETTRICO IN ACCIAIO INOX CON QUADRO DI COMANDO LATERALE PER UN UTILIZZO AD ALTEZZA UOMO



La pressa per gallette **Serie RP** è disponibile con 9 diversi stampi per dare forme e caratteristiche uniche alle tue gallette o snack.

| RP3/115C | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 115 mm</td> <td>3</td> <td>fino a 1.080 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | Ø 115 mm | 3 | fino a 1.080 pcs/h |
|-------------------|----------------|--|---------|----------------|-----------|-------------------|----|--------------------|
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| Ø 115 mm | 3 | fino a 1.080 pcs/h | | | | | | |
| RP6/90C | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 90 mm</td> <td>6</td> <td>fino a 2.160 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | Ø 90 mm | 6 | fino a 2.160 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| Ø 90 mm | 6 | fino a 2.160 pcs/h | | | | | | |
| RP6/100C | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 100 mm</td> <td>6</td> <td>fino a 2.160 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | Ø 100 mm | 6 | fino a 2.160 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| Ø 100 mm | 6 | fino a 2.160 pcs/h | | | | | | |
| RP6/Q | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80x80 mm</td> <td>6</td> <td>fino a 2.160 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | 80x80 mm | 6 | fino a 2.160 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| 80x80 mm | 6 | fino a 2.160 pcs/h | | | | | | |
| RP12/Q | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>60x60 mm</td> <td>12</td> <td>fino a 4.320 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | 60x60 mm | 12 | fino a 4.320 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| 60x60 mm | 12 | fino a 4.320 pcs/h | | | | | | |
| RP12/R | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80x35 o 100x35 mm</td> <td>12</td> <td>fino a 4.320 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | 80x35 o 100x35 mm | 12 | fino a 4.320 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| 80x35 o 100x35 mm | 12 | fino a 4.320 pcs/h | | | | | | |
| RP18/45C | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 45 mm</td> <td>18</td> <td>fino a 6.480 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | Ø 45 mm | 18 | fino a 6.480 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| Ø 45 mm | 18 | fino a 6.480 pcs/h | | | | | | |
| RP21/T | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>56x56x56 mm</td> <td>21</td> <td>fino a 7.560 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | 56x56x56 mm | 21 | fino a 7.560 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| 56x56x56 mm | 21 | fino a 7.560 pcs/h | | | | | | |
| RP18/50HE | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETTE/CICLO</th> <th>CAPACITÀ*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 50 mm</td> <td>18</td> <td>fino a 6.480 pcs/h</td> </tr> </tbody> </table> | FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | Ø 50 mm | 18 | fino a 6.480 pcs/h |
| FORMATO | GALLETTE/CICLO | CAPACITÀ* | | | | | | |
| Ø 50 mm | 18 | fino a 6.480 pcs/h | | | | | | |

*la capacità oraria dipende da:
tipo di cereale/pellets utilizzato, peso finale delle gallette/chips, forma/aspetto del prodotto finale.