


**Confimec** S.r.l.



*Makes your job easy!*

 Il tavolo di lavoro **CONFILINE 3000** e' un utile strumento per il taglio della sfoglia di pasta a forma triangolare, quadrata, rotonda o ovale e successiva formatura manuale di una vasta gamma di prodotti da pasticceria, aumenta' la produttivita', riduce la manodopera e costi di produzione.

Per l'automazione di dosaggio del ripieno il tavolo puo' essere dotato della dosatrice ad ingranaggi **COMBI LINE** sincronizzata con la stazione di taglio. La dosatrice permette il dosaggio di svariati tipi di ripieni in ciclo continuo, a punti o intermittente.

La dosatrice **COMBI LINE** e' dotata di due gruppi di dosaggio ad ingranaggi, ognuno con relativa tramoggia da 15 litri. Il pannello di controllo "touch screen" puo' memorizzare fino a 7 programmi di lavoro, permettendo di impostare la velocita', tempo di dosaggio e tempo di risucchio per ogni ciclo di lavoro.

Al posto di ingranaggi, come optional, nella dosatrice **COMBI LINE** si possono montare i lobi per il dosaggio di ripieni contenenti inserzioni, come uvetta, ciliegia, frutta candita, pezzettini di nocciole, gocce di cioccolato.

Dotazione standard:

- Struttura del tavolo in acciaio inox AISI 316 con nastro trasportatore. La velocita' del nastro e' regolata a mezzo inverter da 1,4 a 3,5 metri al minuto.

- Per l'avvio e il fermo del nastro sono previste due pulsantiere alle due estremita' del tavolo.

- Supporto porta mattarelli

- Supporto porta rulli


- Stazione di taglio per n.2 rulli di taglio, marcatura o decorazione, coperchio con finecorsa di sicurezza.

- Dispositivo evacuazione ritagli laterali. Vaschette recupero ritagli.

- Raschietto pulisci tappeto

- Cassetto raccogli briciole estraibile

- Ruote pivotanti per facilitare lo spostamento del tavolo

 A worktable **CONFILINE 3000** is designed to cut a previously laminated sheet of dough into triangle, square, rectangular or round shaped pieces with further hand shaping of a wide range of puff or leavened pastries making the process more productive and reducing manual work and production costs accordingly.

The worktable can be equipped with a gear depositing-dosing unit **COMBI LINE** which is synchronized with the cutting station allowing depositing of different fillings on dough pieces in spot, finger and continuous modes.

**COMBI LINE** consists of two gear depositing units with 15 liters hoppers each.

Easy to use touch screen panel can memorize up to 7 programs allowing to set dosing speed, time and vacuum for each mode of use.

Optional lobed-shaped gears can be installed on **COMBI LINE** to dose fillings with inclusions like raisins, cherry, candied fruit, nuts, chocolate chips etc.

Standard equipment:

- Table and a deposit unit structure in stainless steel AISI 316. The conveyor belt speed is controlled by inverter varying from 1,4 to 3,5 meters per minute.

- Two push button "start" and "stop" panels at the beginning and at the end of the table give more convenience for the operator during the working cycle.


- Rolling pin support

- Cutting moulds holder

- Cutting station for n.2 cutting, marking or decorating moulds. The safety guard is equipped with a limit switch.

- Scraps evacuation devices. Removable container for scraps collection.

- Scraper for belt cleaning

 Рабочий стол **CONFILINE 3000** предназначен для автоматической нарезки полотна слоеного теста на заготовки треугольной, квадратной, прямоугольной, круглой или овальной формы и последующего ручного формования кондитерских изделий, что значительно ускоряет производственный процесс устраняя ручной труд и сокращая производственные расходы.

Рабочий стол может быть укомплектован шестеренчатым дозатором **COMBI LINE**, синхронизированным со станцией нарезки, позволяя дозировать различные начинки на тестовые заготовки в режимах точечном, с продвижением или непрерывном.

**COMBI LINE** состоит из двух дозирующих шестеренчатых головок с двумя дежами по 15 литров каждая.

Сенсорная панель управления ТАЧ СКРИН позволяет запоминать до 7 программ дозирования с установкой скорости и времени дозирования, времени обратного вращения шестерен.

Дозатор может оснащаться опциями: обогреваемыми рубашками деж, дозирующими кулачками для работы с начинками с включениями (изюм, вишня, сухофрукты, орехи).

Стандартная комплектация:

- Корпус стола и дозатора изготовлен из нержавеющей стали AISI 316. Скорость транспортной ленты плавно регулируется инвертором от 1,4 до 3,5 метров в минуту

- 2 кнопочных пульта по обе стороны линии для пуска и остановки ленты.

- Держатель скалок.

- Кронштейн для хранения рабочих валов и скалок

- Станция нарезки на два вала. Станция оснащена защитной крышкой с датчиком открытия.

- Отводчики обрезков теста и расположенные под ними ванночки для сбора обрезков

- Скребок очистки ленты с ванночкой для сбора крошек и остатков теста с ленты

- Для перемещения стол установлен на поворотные колеса с тормозами

## CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL DETAILS/ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Capacita' vasca/ Bowl capacity/ Емкость бункера

Voltaggio/ Voltage/ Напряжение

Potenza/ Power/ Мощность

Peso/ Weight/ Вес

Diminioni/ Dimensions/ Габаритные размеры

Litres

2x15

Volt

230

KW

0,4/0,8

Kg

170/230

mm

3300x700x900/1530



Via A.Fleming, 11  
36015 Schio (Vi), Italy  
Tel/Fax: +39 0445 520550  
[www.confimec.it](http://www.confimec.it)  
[info@confimec.it](mailto:info@confimec.it)

