

# TK C.5000

## gruppo automatico per croissants



In uno spazio ridotto la tecnologia ti permette di avere una macchina dalle capacità industriali che produce fino a circa 5.000 croissants, da 30 g., l'ora.

Con l'aggiunta di un apposito by-pass il gruppo automatico TK C.5000 si trasforma in una vera e propria linea di produzione per pasticceria; taglia, infatti, la pasta con le dimensioni e le forme desiderate sostituendo semplicemente lo stampo.

Il gruppo è composto da tre unità: calibratore, taglierina con orientatore ed avvolgitrice.

- Il calibratore, con controllo a bilancia della pasta in entrata ed in uscita, garantisce l'unione perfetta dei pastelli e lo spessore costante del croissant.
- La taglierina con l'orientatore ha un sistema di taglio diviso in due sezioni. La sostituzione dei rulli di taglio è molto semplice e veloce.
- L'avvolgitrice, il cuore della macchina, è l'espressione di molti anni di esperienza; arrotola il croissant con una qualità apprezzata da tutti i pasticceri.

## PRODUZIONE ORARIA TK C.5000 HOURLY PRODUCTION TK C.5000

ALTEZZA TRIANGOLO BASE TRIANGOLO	6 FILE H. mm. 91	5 FILE H. mm. 110	4 FILE H. mm. 137.5	3 FILE H. mm. 183
Da mm. 80 a 100	4.800			
Da mm. 120 a 150		4.000		
Da mm. 150 a 170			3.200	
Da mm. 170 a 198				2.400

# TK C.5000

## automatic croissant machine



Technology has now allowed us to produce an industrial croissant machine that takes up little space producing approximately 5000 croissants per hour at 30 gr. each. With the by-pass you can transform the TK C.5000 into a pastry line where you can cut all sort of different shaped simply by changing the cutters.

The unit is composed of three units : gauging unit / cutting station with orientor / and the curling unit.

- The gauging unit is controlled by two dough-flow regulators at the in-feed and out-feed so the unit adjusts itself according to the flow of the dough giving you consistency and also joining dough billets into a single lamination.
- The cutting station cuts in two stages so the product does not stick to the cutter. Changing the cutters is fast and simple.
- The curling unit (which is the heart of the machine) is the result of many years experience; producing a croissant that is appreciated by all pastry chefs.



ALBA & Teknoservice s.r.l.

Rivenditore