

ITA ARROTONDATRICE FILONATRICE

Macchina assai versatile, permette sia di arrotondare pagnotte che di produrre filoni di diverso peso e formato. È in grado di arrotondare pezzature da un peso minimo di 200 fino ad un massimo di 4000 grammi e può produrre filoni di diverse lunghezze. Nella parte superiore è costituita da una arrotondatrice che può essere utilizzata in modo autonomo od accoppiata alla sottostante filonatrice attraverso il semplice spostamento di un deviatore. La possibilità di regolare a piacimento l'eccentricità della campana mobile della arrotondatrice e la posizione del rullo e della tavola di formazione permette di ottenere la massima precisione in tutte le lavorazioni. La macchina è disponibile nel modello AF con tavola fissa all'uscita della filonatrice e nel modello AF/M dotato di nastro trasportatore mobile in grado di raccogliere nella posizione superiore il pane arrotondato ed in quella inferiore il filone. L'alta produttività, fino a 1500 pezzi/ora, e la completa integrazione delle due macchine permette di ottenere un notevole risparmio di tempo nella lavorazione.

ENG DOUGH ROUNDER/MOULDER

Ideal for wide range of applications. Can make both round and longloaves of different weights and sizes. Can make loaves from 200 grams min up to 4000 grams max; it can also produce long loaves of different length. The upper part of the machine, which rounds the loaves, can be used either separately from or combined with the lower part, which makes long loaves, by simply shifting a switch. You can adjust the movable bell eccentricity of the round loaf moulder, as well as the roller and the moulding- table position, at your choice, thus enabling highest precision for the whole process. The AF-type features a fixed table at the long loaf moulder outfeed side; the AF/M-type features a movable conveyor belt that carries the round loaves, when it is in the upper position, and the long loaves, when it is in the lower one. Their high efficiency (up to 1500 pcs/hour), and the perfect combination of the two machines, help you save much time out of the whole process.

FRA BOULEUSE/ALLONGEUSE

Machine très universel, elle permet aussi bien de bouler des miches que de produire des baguettes de poids et formats différents. Elle peut bouler des morceaux calibrés d'un poids minimum de 200 g. jusqu'à un maximum de 4000 grammes et peut produire des baguettes de différentes longueurs. Dans la partie supérieure, elle est constituée par une bouleuse qui peut être utilisée d'une façon autonome ou accouplée à la formeuse de baguettes située en dessous, par le simple déplacement d'un déviateur. La possibilité de régler à discrétion l'excentricité de la cloche mobile de l'arrondissement et la position du rouleau et de la table de formation permet d'obtenir la précision maximum pour toutes les opérations. La machine est disponible dans le modèle AF avec table fixe à la sortie de la formeuse de baguettes et dans le modèle AF/M muni de tapis roulant mobile pouvant recevoir, dans la position supérieure, le pain boulé, et dans la position inférieure, les baguettes. La productivité élevée, jusqu'à 1500 pièces/heure, et l'intégration complète des deux machines permettent d'obtenir une grande économie de temps de travail.

ESP BOLEADORA/BARRADORA

Máquina muy versátil que permite tanto redondear panecillos como producir barras de diverso peso y forma. Es capaz de redondear trozos de un peso mínimo de 200 a un máximo de 4.000 gramos y puede producir barras de diferentes longitud. En la parte superior está constituida por redondeadora que puede ser utilizada en modo autónomo o acoplado a la subyacente barradora a través del simple movimiento de un desviador. La posibilidad de regular a placer le excentricidad de la campana móvil de la redondeadora y la posición permite obtener la máxima precisión en todas las elaboraciones. La máquina es disponible en el modelo AF con mesa fija a la salida de la barradora y en el modelo AF/M dotada de una cinta transportadora móvil capaz de recoger en la posición superior el pan redondeado y en la inferior la barra. La alta productividad, hasta 1500 trozos/hora, y la completa integración de las dos máquinas permite obtener un notable ahorro de tiempo en elaboración.



AFM

mac.pan



	mm	kg	*A g	*B g	P kW
AF	120x88x147	406	200-1500	200-400	0,55+0,55
AF/M	150x88x147	446	200-1500	200-400	0,55+0,55
AFG	120x88x147	500	200-1500	200-400	0,55+1
AFG/M	150x88x147	540	200-1500	200-400	0,55+1

*A arrotondatrice_rouding machine_boufeuse_redondeadora *B filonatrice_long moulder_allongeuse_barradora

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles

