

Formatrici per pane

moulders for bread_mouleuses pour le pain_formadora para el pan



FR/4CF/INOX

ROLL PRESS



FR/2C



FR/4C/INOX



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato (FR2C). Il corpo della macchina è costruito in acciaio inox (FR4C). The body of the mixer is made of steel (FR2C). The body of the mixer is made of Stainless steel (FR4C). Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier (FR2C). Le corps de la machine est construit en acier inoxydable (FR4C). El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero (FR2C). El cuerpo de la máquina se ha construido de acero inox (FR4C).



Particolarmente indicata per formare qualsiasi tipo di pane arrotolato. È dotata di un comodo dispositivo per il ritorno automatico della pasta che agevola l'operatore nella esecuzione della lavorazione. Grazie ai rulli di schiacciamento ed al nastro di formatura regolabili separatamente è possibile ottenere la massima precisione in tutte le lavorazioni. Designed to mold any kind of rolled bread. Equipped with special automatic dough return device for easier operation. The highest working precision is ensured by the pressing rollers and the moulder belt, which are independently adjusted. Particulièrement indiquée pour former n'importe quel type de pain enroulé. Elle est équipée d'un dispositif pratique pour le retour automatique de la pâte, dispositif qui aide l'opérateur au cours du moulage. Grâce au rouleau d'écrasement et au ruban de moulage réglables séparément, il est possible d'obtenir le maximum de précision pour toutes les opérations. Particolarmente indicata para formar cualquier tipo de pan redondeando. Está dotada de un cómodo dispositivo para el retorno automático de la pasta que facilita al operador la ejecución de la elaboración. Gracias al rodillo de compresión y a la cinta de formación regulables separadamente es posible obtener la máxima presión en todas las elaboraciones.



Trasmissioni a cinghia ed a catena. Cilindri di schiacciamento in acciaio cromato. Macchina su ruote. Ripiani raccogli pasta in acciaio inox. Chain and belt drives. Chromium-plated steel pressing cylinders. Wheel-mounted. Stainless steel exit tables. Transmissions par courroie et chaîne. Cylindre d'écrasement en acier chromé. Mobile sur roues. Rayons pour ramasser la pâte en acier inoxydable. Transmisión a cadena y a correa. Cilindro de compresión en acero cromado. Móvil sobre ruedas. Descansillos recoge pasta en acero inox.



Disponibile anche nella versione a quattro cilindri (modello FR4C) particolarmente indicata per formare in modo delicato anche le pezzature più elevate (fino ad 2,5 kg). There is available also the model FR4C equipped with four cylinders, especially suited to mould in soft way also big sizes dough (up to 2,5 kg). Disponible aussi dans la version à 4 cylindres (modèle FR4C) particulièrement indiquée pour mouler aussi dans la façon la plus délicate les formates les plus élevées (jusqu'à 2,5 kg). También se encuentra disponible en las versiones de 4 cilindros (modelo FR4C) especialmente indicada para formar de manera delicada incluso los trozos mas altos (hasta 2,5 kg).



Dispositivo anti-scarto (di serie per FR/CA). Anti-scrap device (standard for FR/CA). Dispositif anti-déchets (de série pour FR/CA). Dispositivo anti-desecho (estándar por FR/CA).

Formatrici per pane

Moulders for bread

Mouleuses pour le pain

Formadora para el pan

modello model	numero cilindri number cylinders	larghezza cilindri roller width mm	pezzatura pasta dough size gr	produzione production pcs/h	filonatore loaf shaping plate pcs/h	potenza min. power min. kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
FR2C50	2	500	25-800	1500	x	0,75	820X900X1200h	155
FR2CF50	2	500	25-800	1500	√	1,1	820X1550X1200h	180
FR2C60	2	600	25-800	1500	x	0,75	920X900X1200h	185
FR2CF60	2	600	25-800	1500	√	1,1	920X1550X1200h	200
FR2CA50	2	500	25-800	1500	x	0,75	820X900X1200h	155
FR2CA60	2	600	25-800	1500	x	0,75	920X900X1200h	185
FR4C	4	600	30-2000	1500	x	0,75	850x500x1200h	260
FR4CF	4	600	30-2000	1500	√	1,1	850x1750x1200h	285
ROLL PRESS	x	600	25-800	1500	√	0,18	800x1150x890h	85



FR/2C/F



Formatrici per sandwich

small sandwich moulders
faconneuse a petits pains



MAC301



MAC440

Formatrici per sandwich

Small loaves moulders-table version

cod.	modello model	pezzatura pasta dough size gr	lunghezza massima max length cm	motore motor kW	peso weight Kg	dimensioni dimensions (WxDxH) cm	produzione oraria pezzi output per four
MAC302	Ovale normal type	10-100	16	0,19	33	31x65x36	2500
MAC301	Grosso cilindrico heavy-duty type	10-250	25	0,37	38	41x67x38	2500

Piccola Filonatrice paste molli cm 40

Small moulding machine cm 40

cod.	pezzatura pasta dough size gr	lunghezza massima max length cm	motore motor kW	peso weight Kg	dimensioni dimensions (WxDxH) cm
MAC440	50-500	40	0,37	72	50x70x107

informazioni generali_general info_informations générales

MAC 301

CARATTERISTICHE: Si produce in due modelli: 1° Tipo ovale – 2° Tipo grosso cilindrico. • Tipo ovale: Detta formatrice serve per formare dei piccoli panini a forma ovale allungati da gr. 10 a gr. 100, lunghezza massima del panino sino a cm. 16. • Tipo grosso cilindrico: Detta formatrice serve per formare dei panini allungati di forma cilindrica da gr. 10 a gr. 250, lunghezza massima del panino cm. 25. Per entrambi i tipi, l'allungamento dei panini è regolabile con apposito volantino. I panini escono filonati e ben lisci esternamente. Produzione per entrambi i modelli 2.500 pezzi/ora. Può lavorare paste molli sino al 70% di acqua, e paste grasse. Completa di impianto elettrico in bassa tensione, dispositivi antinfortunistici, e realizzata completamente in acciaio inox.

MAC 302

TECHNICAL SPECIFICATIONS: This machine handles fat dough and soft dough with water content up to 70%. Available in two models: • Oval type: to form oval-shaped long loaves from 10 to 100 g, max. loaf length 16 cm. • Cylindrical type: to form cylindrical-shaped long loaves from 10 to 250 g, max. loaf length 25 cm. An hand-wheel, for adjusting the loaf length, fits both machines. Machine is equipped with low tension electrical plant, with device to prevent accidents and is completely in stainless steel. Output of both machines: 2500 pieces/hour.

MAC 401

CARATTERISTICHE: Macchina creata per filonare pezzi di pasta con peso variabile da gr. 50 a 500, fino ad una lun- ghezza massima di cm. 40. La pasta appoggiata sul tappeto di introduzione passa attraverso i 2 cilindri di materiale antiade- rente, dopodichè viene pre-arrotolata ed infine filonata nel formato desiderato. Grazie ad un siste- ma di lavorazione reversibile è possibile filonare pezzi con forma cilindrica ed ovale. Macchina montata su ruote per facilitare la movimentazione. L'impianto elettrico di comando è alimentato in bassa tensione, provvista di dispositivo antinfortu- nistico, costruita completamente in acciaio inox, a norme CE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: Machine suitable to mould long loaves in different sizes from 50 to 500 g max. Max loaf length 40 cm. The dough placed on the inlet belt goes through 2 cylinders, made of non-adhesive material: dough will be rolled first and then it will be given the wished shapes. Reversele working system allows production of long-loaves with both cylindrical and oval shape. Machine mounted on wheels for easy handling. Low tension electrical equipment, with device for the prevention of accidents, completely in stainless steel, in accordance with CE rules.