



**FORMATRICE FILONATRICE
LONG LOAF MOULDER
MOULEUSE ALLONGEUSE
TEIGFORM UND LANGWIRKMASCHINE
FORMADORA BARRADORA**



Particolarmente indicata per formare qualsiasi tipo di pane arrotolato. Può essere usata sia come semplice formatrice, tenendo completamente sollevato il tavolo filonatore, che come filonatrice. La tavola di filonatura è regolabile e facilmente sostituibile. Sono disponibili tavole di diverse forme (piane, convesse ecc.) così da ottenere sempre la forma del filone desiderata. Il nastro di alimentazione, che consente il facile abbinamento ad altre macchine, può essere a richiesta dotato di un rullo di pre-schiacciamento. I rulli di laminazione e il tappeto di formatura regolabili separatamente, garantiscono la massima precisione in tutte le lavorazioni. La possibilità di escludere il nastro di formatura permette di utilizzare la macchina anche per cilindrare l'impasto. È disponibile sia nella versione a quattro cilindri FF/4, adatta per lavorare i formati più grandi (50-1500 gr), che nella versione a due cilindri FF/2 adatta per quelli più piccoli (20-600 gr).



Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Trasmissioni a cinghie e catene
- Cilindri di laminazione cromati a spessore e rettificati
- Ripiano raccogli filoni a scomparsa
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Quadro comandi in bassa tensione

FF/2



Specially suitable for shaping any kind of moulder bread. It can be used both as any kind of moulder, by keeping the long loaf moulder table completely in the open position, and as a long loaf moulder. The long loaf moulder table is adjustable and can easily be changed. There are several tables available (flat, convex, etc.) to produce all the desire loaf shapes. The feeding conveyor belt, which allows simple joining to other machines, can be supplied at request, with a pre-flattening cylinder. The independently adjustable cutting rolls and the shaping belt grant maximum precision in all kinds of production. The fact that the shaping belt can be excluded allows the machine to be used simply as a dough roller. It's available in the four cylinders model FF/4, suitable for larger shapes (50-1500 gr) or as a two cylinders model FF/2 particularly suitable for smaller sizes (20-600gr).

Technical features:

- Steel structure
- Belt and chain drives
- Lamination cylinder thick chromium plated and ground
- Loaves collecting stow away table
- Wheelmounted and equipped with locking device
- Low voltage control board



Indiquée surtout pour former tout type de pain arrondi. Elle peut être utilisée soit comme simple façonneuse, gardant complètement soulevée la table allongeuse, soit comme allongeuse. La table d'allongement est réglable et facilement remplaçable. Des tables de formes différentes sont disponibles (plates, convexes, ect.) de manière à obtenir toujours le même forme de baguette désirée. La bande d'alimentation, qui consent l'accouplement facile à d'autres machines, peut être dotée, sur demande, d'un rouleau de pré-écrasement. Les rouleaux de laminage et le tapis de façonnement réglables séparément, garantissant le maximum de précision dans tous les travaux. La possibilité d'exclure la bande de façonnement permet d'utiliser la machine même pour cylindrer le pétrissage. La machine est disponible soit dans la version à 4 cylindres FF/4 indiquée pour les formats plus grands (50-1500 gr), soit dans la version à 2 cylindres FF/2 indiquée pour les plus petits formats (20-600 gr).

Caracteristiques techniques:

- Structure en acier
- Transmissions à courroies et chaînes
- Cylindres de laminage chromés à épaisseur et rectifiés
- Plan ramasse baguette rentrant
- Pivotante sur roues et dotée de système de blocage
- Tableau de commande en basse tension



Insbesondere eignet sie sich zum Formen jeder Art von rundgewirkten Teigstücken. Sie kann, sowohl als Langwirker genutzt werden, wie auch als einfache Formmaschine, indem der Langwirktisch komplett angehoben wird. Dieser ist regulierbar und leicht auszutauschen. Er ist in verschiedenen Formlieferbar (flach, konvex, usw.), so dass immer die gewünschte Teigform erhalten werden kann. Das Förderband, das eine einfache Kombination mit anderen Maschinen ermöglicht, kann auf Wunsch mit einer Vordruckwalze ausgerüstet werden. Die Druckwalzen und der Formteppich sind separat regulierbar und garantieren somit maximale Präzision bei allen Arbeitvorgängen. Die Möglichkeit, das Formband ausschliessen zu können, erlaubt es, die Maschine auch zum Glätten des Teiges zu benutzen. Sie ist sowohl in der Ausführung mit vier Zylindern (FF/4), für die Verarbeitung größerer Teigstücke (50 bis 1500 Gramm), wie auch in der Ausführung mit zwei Zylindern (FF/2), für die Verarbeitung kleinerer Teigteile (20 bis 600 Gramm), lieferbar.

Technische daten :

- Stahlgestell
- Riemen- und Kettenantriebe
- Walzzylinder oberflächenverchromt und geschliffen
- Abnehmbare Teigsammelfläche
- Fahrbar auf Rädern und mit Feststellern ausgerüstet
- Schalttafel mit Niederspannung



Està especialmente indicada para formar cualquier tipo de pan redondo. Puede ser usada, bien sea como una simple formadora, teniendo completamente levantada la mesa barradora o como barradora. La mesa



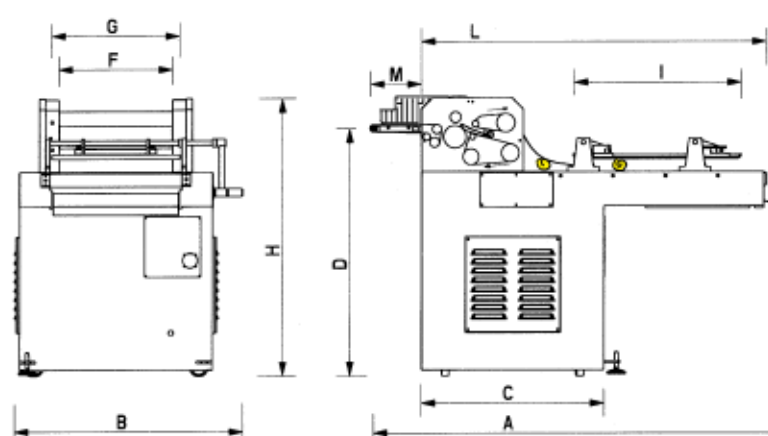
Modello a quattro cilindri FF/4
Four cylinders model FF/4
Modèle à quatre cylindres FF/4
Modell mit vier Zylindern FF/4
Modelo a cuatro cilindros FF/4

de barrado es regulable y se puede substituir facilmente. Son disponibles mesas de distintas formas (linas, convexas, etc.) para obtener de esta manera las formas de las barras siempre deseadas.

La cinta de alimentación permite un acoplamiento fácil a otras máquinas, puede ser solicitada dotada de un rodillo de pre-aplastado. Los rodillos de laminación y la alfombra de formación regulables separadamente garantizan la máxima precisión en todas las laboraciones. La posibilidad de excluir la cinta formadora permite utilizar la máquinas también para cilindrar el empaste. La encontramos disponible, bien sea en la versión a cuatro cilindros FF/4, idónea para trabajar las formas más grandes (50-1500 gramos) que en la versión a dos cilindros FF/2 idónea para las más pequeñas (20-600 gramos).

Características tècnics :

- Estructura en Acero
- Transmisión por correas y cadenas
- Cilindros de laminado cromados a espesor y rectificables
- Descansillo recoge barras con desaparición
- Montada sobre ruedas, está provista de un sistema de bloqueo
- Cuadro de mandos a baja tensión



Modello Model Modèle Modell Modello	Cilindri Cylinders Cylindres Zylinder Cilindros	Pezatura Sizes Morceaux Größe Dimensiones	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso	Produzione pz/h Outputs pcs/hr Vitesse pcs/h Produktion Stk/h Producción pz/h
FF/2	2	gr 20-600*	Kw 0.75 + 0.37	kg 302	2000
FF/4	4	gr 50-1500*	Kw 0.75 + 0.37	kg 350	2000

Modello Model Modèle Modell Modello	Dimensioni ingombro (cm) Overall dimensions Dimensions d'encombrement Abmessungen Dimensiones en el espacio										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
	FF/2	200	110	80	110	75	50	56	125	75	150
FF/4	212	110	80	110	75	56	56	125	75	150	37

* Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta / Approximates weights subjected to variations according to the kind of dough / Poids indicatifs possibles de changements d'après la typologie de la pâte / Wandelbare umgefahre Gewichte je nach Teigtyp / Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.