

F600 / FF600

Formatrice e filonatore
Moulder and long loaf moulder
Façonneuse et façonneuse pour baguettes
Formadora y filonador
Teigformmaschine





La macchina proposta rispecchia le funzioni tipiche che l'hanno resa indispensabile per ottenere in ogni panificio "banane", "filoni" e ogni altra forma "avvolta".

Sono stati ampliati i limiti di uso della macchina fino a consentire la produzione di pezzi da un minimo di 25 gr ad un massimo di 1000 gr di peso.

Nuovi comandi, che si sviluppano sui 360°, consentono la migliore regolazione possibile dello spessore di laminazione e del numero di avvolgimenti voluti. La trasmissione al tappeto superiore può essere disinnervita, lasciandolo fermo, mentre il resto della macchina funziona: ciò consente di usarla come piccolo cilindro.

La formatrice non necessita di alcuna manutenzione particolare: i tre tappeti sono smontabili per l'eventuale ricambio.

Il moderno aspetto rispecchia le nuove concezioni igieniche per una facile pulizia ed un'altrettanto facile ispezionabilità della macchina, rispettando inoltre le nuove regole europee riguardanti le norme antinfortunistiche. Il filonatore motorizzato consente, accostandolo alla formatrice, di ottenere una efficace formatrice-filonatrice per tutte le forme di pane allungato come baguette, filoni, grissini filonati ecc.



La machine proposée reflète les fonctions typiques qui l'ont rendue indispensable pour obtenir dans chaque boulangerie des "bananes", des "baguettes" et toutes les autres formes "enroulées".

Les limitations d'emploi ont été élargies jusqu'à permettre la production de morceaux de pâte à pain allant d'un minimum de 25 g. à un maximum de 1000 g. de poids.

De nouvelles commandes, qui se développent sur 360°, permettent le meilleur réglage possible de l'épaisseur du feuilletage et du nombre d'enroulement désirés.

La transmission au tapis supérieur peut être déconnectée, en le laissant arrêté, tandis que le reste de la machine est en marche, ceci permet de l'utiliser en tant que petit cylindre.

La formatrice n'a besoin d'aucun entretien spécial : les trois tapis sont démontables pour éventuellement pouvoir les changer.

Son aspect moderne reflète les nouvelles conceptions hygiéniques pour un nettoyage facile et une inspection tout autant aisée de la machine, en respectant en outre les nouvelles règles européennes en matière de mesures pour la prévention des accidents.

Le dispositif motorisé pour former les baguettes permet, avec la formatrice, d'obtenir une machine pour baguettes très efficace pour toutes les formes de pain allongé telles que les baguettes, les grissins-baguettes etc...



Die angebotene Maschine enthält alle typische Funktionen, die sie unentbehrlich gemacht haben, um in jeder Bäckerei perfekte lange Brötchen, Baguettes und jede andere "aufgerollte" Form zu produzieren. Die neueste Konstruktion mit dem Computer hat die Entwicklung einer modernen, hochqualitativen Maschine mit hoher Technologie erlaubt. Die Anwendungsgrenzen der Maschine sind so erweitert worden, dass nun eine Produktion von Brotteigstücken von 25 gr bis 1000 gr Gewicht möglich ist.

Neue Steuerungen, die sich auf 360° erstrecken, erlauben die bestmögliche Einstellung der Walzstärke und der Anzahl der gewünschten Wicklungen. Durch die weite Rücklauftrumsche kann die Maschine auch von einem einzigen Bediener bedient werden.

Die Übertragung zum oberen Teppich kann ausgeschaltet werden: der Teppich bleibt stehen, während die restlichen Teile der Maschine laufen weiter und die Einheit kann als kleiner Zylinder verwendet werden.

Die Formmaschine braucht keine besondere Wartung: die drei Teppiche können für die Auswechslung leicht abmontiert werden.

Diese moderne Ausführung entspricht den neuen Hygienevorschriften und erlaubt eine einfache Reinigung und eine bequeme Inspektion der Maschine und dies unter Beachtung der neuen EG-Sicherheitsvorschriften.

Durch die Montage einer zusätzlichen motorisierten Ziehvorrichtung erhält man eine Zieh- und Formmaschine, die die Produktion von allen länglichen Brotformen, wie Baguette oder Grissini, erlaubt.



The machine proposed here performs the typical functions which have made it indispensable for any bakery to obtain "banana" shaped bread, "long" loaves and any other kind of "folded" shapes. Updated computer-aided design has made it possible to create a modern machine, featuring improved quality and top-level technology. The machine operating limits have been extended to cover a production range of pieces from a minimum of 25 g. to a maximum of 1000 g. New controls developed over 360° allow the best possible adjustments for any laminating thickness and folding required.

Thanks to the wide return slide, the machine can be operated by just one person. Transmission to the upper belt can be disconnected to leave it stopped; meanwhile the rest of the machine can continue to operate and be used as a small cylinder.

The machine requires no special maintenance, the three belts can be removed for replacement.

Its modern appearance reflects the new hygienic concepts for easy cleaning and easy inspection; moreover the machine respects the new European rules concerning accident-prevention standards.

The motor-driven long-loaf moulder, when fitted alongside the moulder, makes it possible to obtain an efficient combination for producing all longer bread shapes, such as French loaves, long loaves, bread sticks etc.



La máquina propuesta refleja las funciones típicas que la han hecho indispensable para obtener en cada panadería "bananas", "filones" y toda otra forma "envuelta". La reciente proyectación, efectuada con el ordenador, ha hecho posible la realización de una máquina moderna, de mayor calidad y con abundancia de elevada tecnología. Se han ampliado los límites de utilización de la máquina hasta permitir la producción de bolas de masa de 25 gr. hasta un máximo de 1000 gr. de peso. Nuevos mandos, que se extienden a 360°, permiten la mejor regulación posible del espesor de laminación y del número de envoltamientos deseados. El uso de la máquina está previsto también para un único operador, debido a la amplia rampa de retorno.

La transmisión al fieltro superior se puede interrumpir, dejándolo parado, mientras el resto de la máquina funciona: esto permite de usarla como un pequeño cilindro.

La formadora no necesita de mantenimiento alguno: los tres fieltros son desmontables para el eventual recambio. El moderno aspecto refleja las nuevas concepciones higiénicas para una fácil limpieza y otra tanto fácil inspeccionabilidad de la máquina, respetando además las nuevas normas europeas concernientes a la prevención de accidentes.

El filonador motorizado permite, acercándolo a la formadora, de obtener una eficaz formadora-filonadora para todas las formas de pan alargado, como ser: baguette, filones, bastoncillos largos, etc.



mod.	kw	kg	dimens./Abmess.	lunghezza cilindro tappeto Belt cylinder length Longueur du cylindre du tapis Largo cilindro fieltro Länge des Teppichzylinders
F600	0,75	150	86x85x118	600
FF600	0,18	85	118x83x91	600