



BREAD MOULDING
MACHINE
MACHINE À MOULER
LE PAIN
آلة تشكيل الخبز

**FORMATRICE
PER PANE**
2 CILINDRI

FR 500 / FR 600 mm

DUE CILINDRI / TWO CYLINDER
DEUX CYLINDRES / اثنين من اسطوانة



I La formatrice laminatoio mod. FR 2C è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici, dove lo spazio è limitato. È costruita in fusione d'alluminio e acciaio; i rulli lunghi 500 e 600 mm., sono rettificati e cromati a spessore. È dotata di 3 feltri molto resistenti e duraturi. Montata su quattro ruote girevoli ed è provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati e di raschiatore e mensole raccogli prodotto in acciaio inox. Con macchina in movimento, si passa dal procedimento di laminazione a quello di formazione, azionando un apposito comando posto sulla parte anteriore della macchina. È dotata di dispositivo antinfotunistico a normativa C.E.

Optional per modello a 2 cilindri: filonatore finale con nastro trasportatore per la produzione di piccoli filoni di pane (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

GB The moulding machine with sheeter is a machine that solves the problem of small bakeries where space is limited. It is made with aluminium fusion and steel; the 500/600 mm. Long rollers are chromium-plated and ground to size. It comes with 3 very resistant and long-lasting sleeve felts with ascraper and product collection brackets in stainless steel. It is mounted on four castors and comes complete with a mechanism for return of the rolled up piece. With the machine in motion it is possible to switch from the process of moulding to that of shaping by activating a special control located at the front part of the machine. It is equipped with an accipient prevention device C.E. normative.

Optional for 2-cylindres model: final long loaf moulder with conveyor for the production of short baguette-type loaves (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

F La mouleuse à lamonoir mod. Est une machine qui résout les problèmes des petites boulangeries, où l'espace est limié. Elle est construite en duraluminin et acier; les cylindres de 500/600 mm de long sont rectfiés et chromes, et dotée de 3 manchos de feutre très résistants et de longue durée. Elle est montée sur quatre roulettes pivotantes avec systém de retour des pâtons enroulés avec une raclette et des étangères en acier inox pur recueillir le produit. Il est possible de passer du laminage ao moulage avec la machine en mouvement, an actionnant une commande spéciale aiutée sur la partie antérieure de la machine. Elle est dotée d'un dispositif pour la préventión des accidents ao normativ C.E.

En option pour le modèle 2 cylindres: machine pour la production de baguettes à la fin de la ligne avec bande transporteuse pour la production de petits pains long (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

SA

آلة القولية مع رقاقة هي آلة تحل مشكلة المخازن الصغيرة حيث تكون المساحة محدودة. وهي مصنوعة من انصهار الألومنيوم والصلب. 500/600 ملم. البكرات الطويلة مطلية بالكروم وتناسب مع حجم الأرض. تأتي مع 3 أحجار لباد مقاومة للغاية وطويلة الأمد مع أقواس تجمع المنتجات والأسقف من الفولاذ المقاوم للصدأ. يتم تثبيتها على أربع عجلات وتأتي كاملة بالية لإعادة القطعة الملفوفة. أثناء حركة الآلة ، يمكن التبديل من عملية التشكيل إلى عملية التشكيل عن طريق تنشيط عنصر تحكم خاص موجود في الجزء الأمامي من الماكينة. وهي مجهزة بجهاز وقاية متسلسل معياري CE.

اختباري للطرار ذو الأسطوانتين: آلة تشكيل الرغيف الطويلة النهائية مع ناقل لإنتاج أرغفة الرغيف القصيرة من نوع الرغيف الفرنسي (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

FRB 700 2C

DUE CILINDRI / TWO CYLINDER
DEUX CYLINDRES / اثنين من اسطوانة



PER BAGUETTES / FOR BAGUETTES
POUR BAGUETTES / للحقائب



Di serie
Standard
اساسي



Non disponibile
Not avalaible
Indisponible
غير متوفره

I La formatrice x baguettes FRB7002C è studiata per la produzione di Baguettes Francesi e altri filoni. La macchina è dotata di 2 cilindri dedicati alla formatura e arrotolamento del filone.

VANTAGGI

- Semplice e sicura nell'utilizzo
- I cilindri interni assicurano una veloce formatura del prodotto
- Essi sono in acciaio pieno e ricoperti con strato di speciale resina acetlica antiaderente alimentare
- I due nastri di formatura sono anch'essi di materiale speciale per garantire una superficie liscia del filone e permettere la formatura anche di diversi tipi di impasti
- Una meccanica resistente e rinforzata garantisce una formatura sempre precisa
- La distanza tra i cilindri e i nastri di formatura è continuamente regolabile dall'operatore

GB The baguette moulder FRB7002C is designed for moulding French Baguettes and other types of loaves. The machine has two rollers for delicate and successive sheeting.

ADVANTAGES

- Simple and safe operation with the machine
- The inlet rollers assure faster loading of the machine. They are made in steel and covered from a special material that prevents the dough from sticking
- The two rolling belts made from a special material assure a smooth dough surface and allow the rolling of different stiff doughs
- Rigid fixing of both rolling belts enables equal loaves moulding
- The distance between the rollers and both rolling belts is continuously adjustable

F La façonneuse à baguette FRB7002C est conçue pour le moulage de baguettes françaises et d'autres types de pains. La machine dispose de deux rouleaux pour des laminages délicats et successifs.

AVANTAGES

- Fonctionnement simple et sûr avec la machine
- Les rouleaux d'entrée assurent un chargement plus rapide de la machine. Ils sont fabriqués en acier et recouverts d'un matériau spécial qui empêche la pâte de coller
- Les deux bandes de roulement fabriquées à partir d'un matériau spécial assurent une surface de pâte lisse et permettent le laminage de différentes pâtes fermes
- La fixation rigide des deux bandes de roulement permet le moulage de pains égaux
- La distance entre les rouleaux et les deux tapis roulants est réglable en continu

SA تم تصميم آلة تشكيل الرغيف الفرنسي FRB7002C لتشكيل الرغيف الفرنسي وأنواع أخرى من الأرغفة. تحتوي الماكينة على بكرتين للصفائح الدقيقة والمتالية.

مزاي

- عملية بسيطة وأمنة مع الجهاز
- تضمن بكرات الإدخال سرعة تحميل الماكينة. مصنوعة من الفولاذ ومغطاة من مادة خاصة تمنع العجين من الالتصاق
- يضمن الحزامان الملفوفان المصنوعان من مادة خاصة سطح عجين ناعم ويسمح بتدوير أنواع مختلفة من العجين الصلب
- يتيح التثبيت الصلب لكلا الحزامين المتدرجين تشكيل أرغفة متساوية
- يمكن ضبط المسافة بين البكرات وسيور التدحرج بشكل مستمر

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		FR 500 2C	FR 600 2C	FR 500 2CX	FR 600 2CX
Capacità / Capacity / Capacité / الاهلية	gr	20÷950	20÷950	20÷950	20÷950
Con filonatore / With loaf moulder / Avec moule à pain / مع قالب رغيف		✗	✗	✓	✓
Montata su ruote / Mounted on wheels / Montage su roulette / مثبتة على عجلات		✓	✓	✓	✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	120	120	120	120
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	83	93	83	93
Lunghezza posizione di lavoro / Lenght work position / Longueur machine travail / طول موقف العمل	cm	125	125	185	185
Lunghezza posizione di riposo / Lenght resting position / Longueur machine fermee / وضعية الاستراحة	cm	90	90	185	185
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	145	165	160	175
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,75	0,75	1,12	1,12
Alimentazione / Current / Courante / تيار		400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V			

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les specifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		FRB 700 2C
Produzione oraria / Hour production capacity/ Capacité horaire de production / قدرة إنتاج ساعة	nr	1500 max
Grammatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr	50÷1500
Larghezza cilindri / Roller width / Largeur du rouleau / عرض الأسطوانة	cm	70
Montata su ruote / Mounted on wheels / Montage su roulette / مثبتة على عجلات		✓
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	154
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	102
Lunghezza posizione di lavoro / Lenght work position / Longueur machine travail / طول موقف العمل	cm	87
Lunghezza posizione di riposo / Lenght resting position / Longueur machine fermee / وضعية الاستراحة	cm	87
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	220
Potenza / Power / Puissance / قوة	Kw	0,55
Alimentazione / Current / Courante / تيار		400 V (220 V) / 50 HZ / 3F // 24 V



Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com