

# pietroberto



COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2000=

## emme2C - emme4C

Formmaschinen  
*Formadoras*



## Formmaschinen mit 2 Walzen *Formadoras de dos cilindros*



Mit neuem Design aufgeputzt, warten diese Maschinen mit neuartigen Konstruktionslösungen auf wie der Nutzbreite von 550 mm, Abstreifern in den oberen und unteren Walzen, automatische Spannung des unteren Förderbands, Anti-Ausschuß-Vorrichtung mit Proportionalschub.

### **emme2C**

Maschine mit zwei Walzen, Einlaufband und Vorrichtung für die Rückführung der Teigstücke, geeignet für kleine und mittlere Bäckereien von gerolltem Brot, insbesondere für kleine Flächengewichte, wo eine sehr enge Wicklung erforderlich ist.

Auf Anfrage sind die Formmaschinen zur Produktion von Teigsträngen und Baguettes auch mit Auslaufband und fester oder motorbetriebener Teigbandformplatte erhältlich.

*Renovadas en el design, adoptan nuevas soluciones de fabricacion como el ancho util de 550 mm, rascadores en los cilindros superiores y inferiores, tensor automatico del tapiz inferior, dispositivo pre-arrollador con empuje proporcional.*

### **emme2C**

*Formadoras de dos cilindros, con tapiz de entrada y retorno de las formas, indicada para las pequeñas y medianas producciones de pan arrollado de poco peso y donde se requiere un arrollamiento muy aprietado.*

*Sobre pedido, las formadoras estan disponibles con tapiz de salida con aplastador fijo o motorizado, para las producciones de pan de molde y baguette.*

emme 2C



## Formmaschinen mit 4 Walzen

*Formadoras de cuatro cilindros*

- Auf Wunsch auch in Edelstahl Ausführung
- *A pedido, version en acero inoxidable*



### emme4C

Eine vielseitige und benutzerfreundliche Maschine, die mit ihren vier Laminationswalzen auf schonende Weise die Formung aller Teigarten und vieler Formate gestattet. Die Form wird gut und bläschenfrei gerollt, was besonders für Produkte mit homogener Krume wichtig ist.

Auf Anfrage sind die Formmaschinen zur Produktion von Teigsträngen und Baguettes auch mit Auslaufband und fester oder motorbetriebener Teigbandformplatte erhältlich.

### emme4C

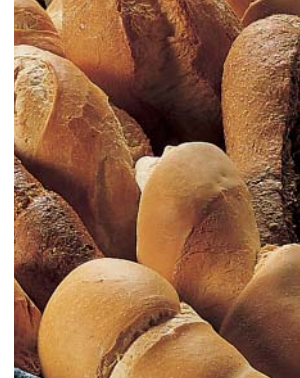
*Formadora muy versatil y de uso practico, gracias a los cuatro rodillos, permite formar cualquier tipo de masa, sin maltrato.*

*La forma resultante es bien arrollada sin burbujas de aire. Especificadamente indicada para los productos con miga homogenea.*

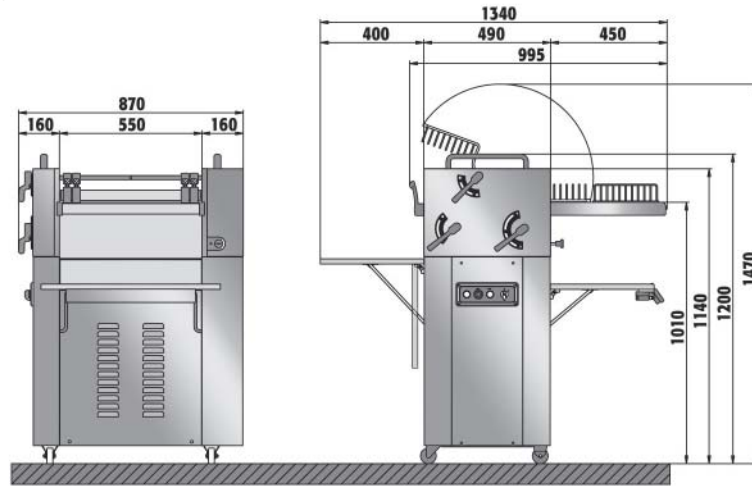
*Sobre pedido, las formadoras estan disponibles con tapiz de salida con aplastador fijo o motorizado, para las producciones de pan de molde y baguette.*

Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewichtsbereich Tamaño de la masa	Gewicht Peso
	kW	gr	Kg
emme2C	0,75	30÷1000	215
emme2Cff	0,75	30÷1000	241
emme2Cfm	0,85	30÷1000	247
emme4C	0,75	35÷1800	220
emme4Cff	0,75	35÷1800	246
emme4Cfm	0,85	35÷1800	252

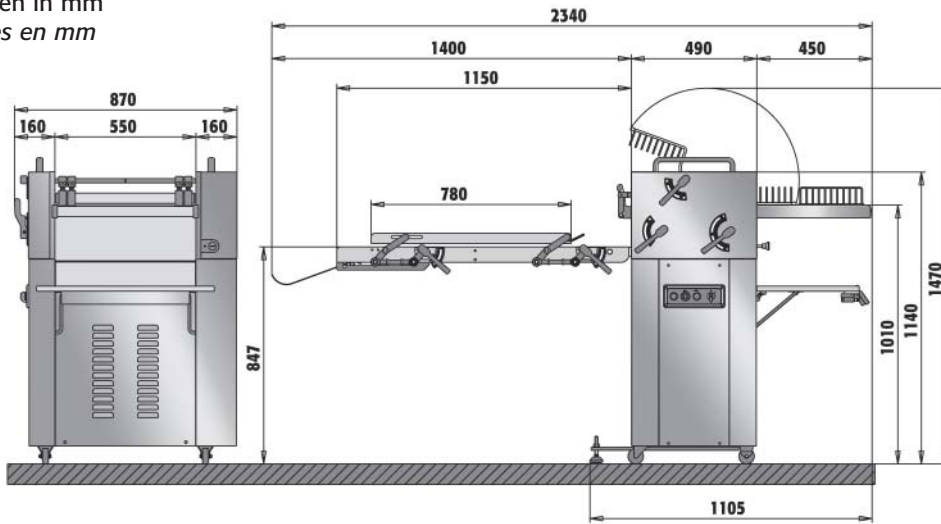
emme 4C



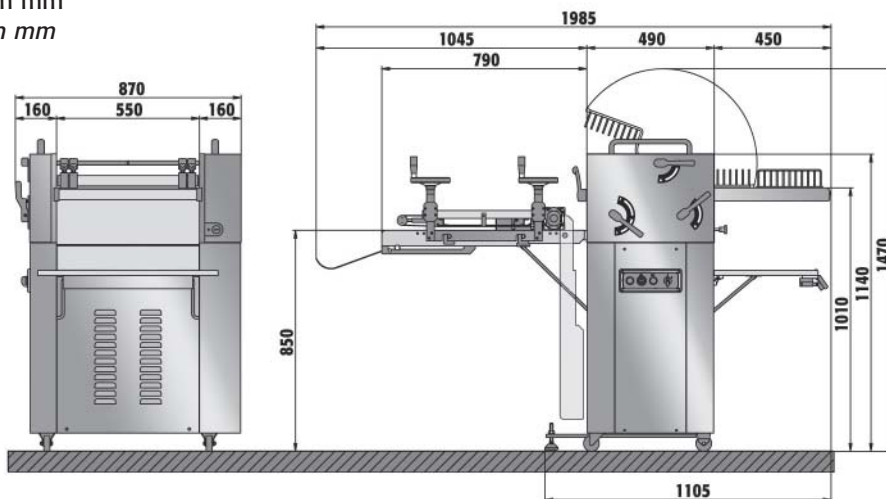
emme 2-4C

Abmessungen in mm  
Dimensiones en mm

emme 2-4C ff

Abmessungen in mm  
Dimensiones en mm

emme 2-4C fm

Abmessungen in mm  
Dimensiones en mm

Alle Rechte auf Daten, Beschreibungen und Abbildungen sind geschützt. Die Maschine ist gemäß den geltenden Unfallverhütungs und Hygienevorschriften sowie elektrischen Bestimmungen gebaut. Anwendungen, die von den vom Hersteller vorgesehenen Einsätzen abweichen, müssen vom diesem genehmigt werden.  
No es posible vengar derechos los datos, descripciones u bien ilustraciones. La máquina cumple con las normativas antinfortunisticas, higiénicas y eléctricas vigentes. Se prohíben los usos distintos de los previstos por el fabricante si no son autorizados por el mismo.

**pietroberto**

Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vic.no - Vicenza - Italia - Tel./Phone +39 0445 696100  
Fax +39 0445 696299 - www.pietroberto.com - e-mail: salesdept@pietroberto.com