



pietroberto



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

LANGWIRKER

Formadora alargadora



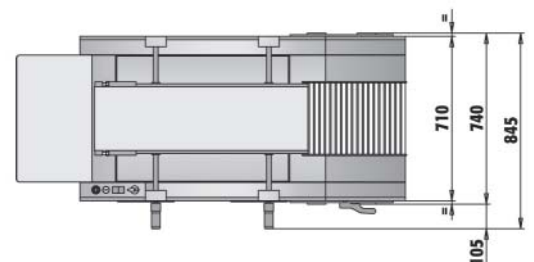
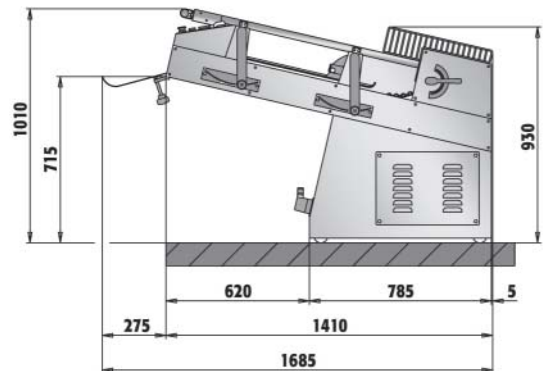
Langwirker Formadora - alargadora



Kompakte und einfache Maschine für die Herstellung von Langbrot mit Maximallänge von 550 mm.
Die elektrischen Steuerungen und die Einstellvorrichtungen sind in einer einzigen Seite zentralisiert.
Der Aufbau ist aus Stahl und Aluminium.
Besteht aus einem Transportband, das den Teig zur Walzen-Gruppe führt.
Unfallschutzvorrichtung aus Inox-Stahl.
Einfache Einstellung der Walzenöffnung, die breit und präzise ist.
Vorformen - regulierungsförderband.
Auswechselbare Presse, die durch zwei Hebel erstellbar ist.
Sie kann an die Volumenteigteilmaschinen und an die Vorgärschränke verbunden werden, zusammen ergeben sie automatische Gruppen zur Produktion von Langbrot.

*Compacta y de uso práctico produce panes oblongos con un largo máximo de 550 mm.
Cuadro de mandos y dispositivo de regulación centralizados en un lado.
Estructura en material sintético transporta la masa al grupo de rodillos laminadores.
Protección contra infortunios en acero inoxidable.
Fácil regulación de la apertura de los cilindros.
Tapiz arreglable de moldeo.
Prensa arreglable e intercambiable por medio de dos manijas.
Puede combinarse con cortadoras volumétricas y cámaras de prefermentación creando así grupos automáticos para la producción de panes oblongos.*

Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



Modell	Installierte Leistung	Gewichtsbereich	Gewicht
Modelo	Potencia instalada	Tamaños de la masa	Peso
	kW	gr	kg
F20	0.55	110/200+2500	210

F20

Lang-und Rundwirkmaschine

Formadora de barras-redondeadora

Der Einsatz einer Rundwirkmaschine mit entgegengesetzten Bändern ergibt gleichmäßige Teigstücke für die Produktion von Teigstangen mit einer Länge von max. 550 Millimetern. Dank der Verstellmöglichkeit der Aufrollgeschwindigkeit, der Neigung der Förderbänder und der Öffnung zwischen den Bändern, der Öffnung zwischen den Walzen und der breitgefächerten Regelung des Langwirktellers können Teigstücke von 110/200 bis 2500 Gramm erhalten werden. Der Mehlspeicher mit verstellbarem Mehlluß, die Zulauftrutschen und die Bank sind aus rostfreiem Stahl. Die Maschine ist mit einer Umlenkrutsche für Teigstücke, die nicht langgewirkt werden sollen, ausgestattet.

Das Zulauf-Förderband zum Langwirker besteht aus Synthetikmaterial und ist so geformt, daß die runden Teigstücke zu den Walzen zentriert werden.

Die elektrischen Steuerelemente und Einstellvorrichtungen sind zentral an einer Maschinenseite untergebracht.

Die Unfallschutzvorrichtung ist aus rostfreiem Stahl.

Die Maschine kann mit dem volumetrischen Teigteiler und den Vorgärzellen kombiniert werden, so daß leistungsfähige Automatik- Gruppen für die Produktion von Stangenbrot erhalten wird.

Aplicación de la redondeadora de cintas contrapuestas por la uniformidad de las piezas para producir barras de pan con longitud máxima de 550 milímetros.

Posibilidad de ajuste de la velocidad de enrollamiento, la inclinación de las cintas transportadoras, la apertura entre los cilindros laminadores y el amplio ajuste del plato formador de barras permiten el trabajo de pastas de 110/200 a 2500 gramos. Pulverizador de harina en acero inoxidable con ajuste de pulverización, planos transportadores inclinados de entrada y banco en acero inoxidable.

Plano inclinado desviador de moldeados para formas de pan distintos de las barras.

Cinta transportadora de entrada a la formadora de barras en material sintético de forma especial para centrar las piezas redondeadas en los cilindros laminadores.

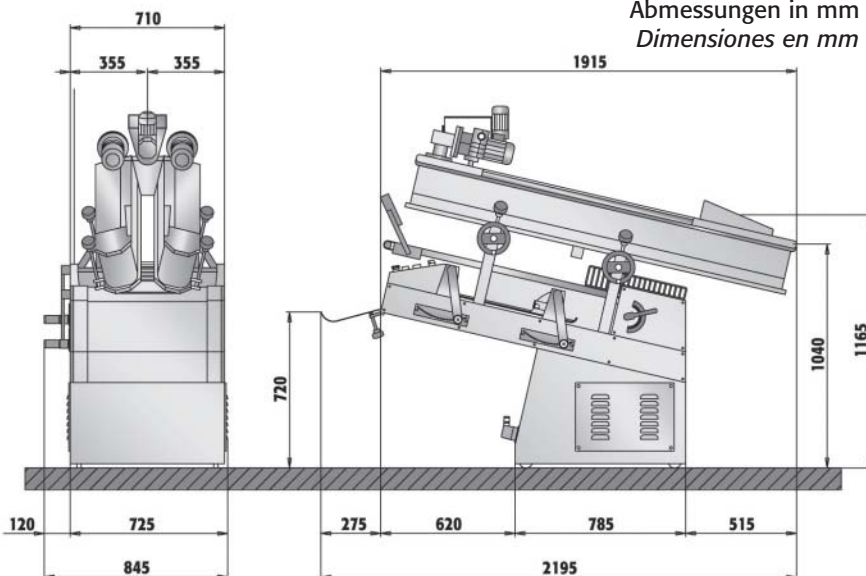
Mandos eléctricos y dispositivos de ajuste centralizados en un solo lado.

Protección antinfortunistica en acero inoxidable.

Puede combinarse con Divisoras Volumétricas y con Camaras de prefermentación constituyendo así grupos automáticos para la producción de barras.



Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewichtsbereich Tamaños de la masa	Gewicht Peso
	kW	gr	kg
F20 AN	1	110/200+2500	380



F20 AN



Brotlangroller *Formadora de barras*

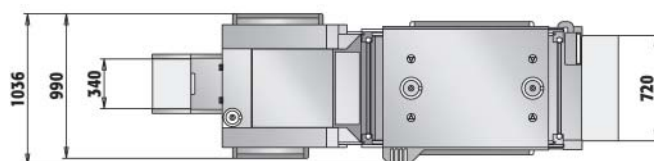
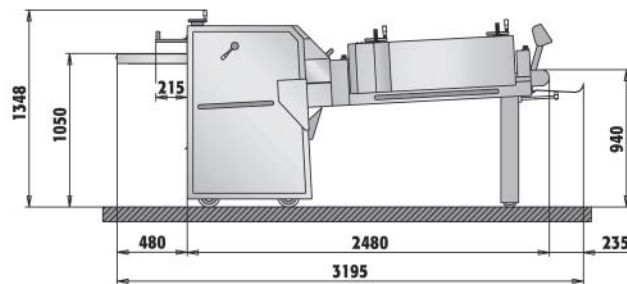
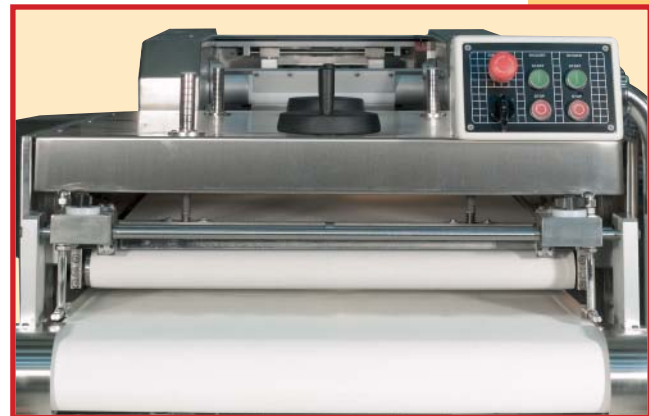
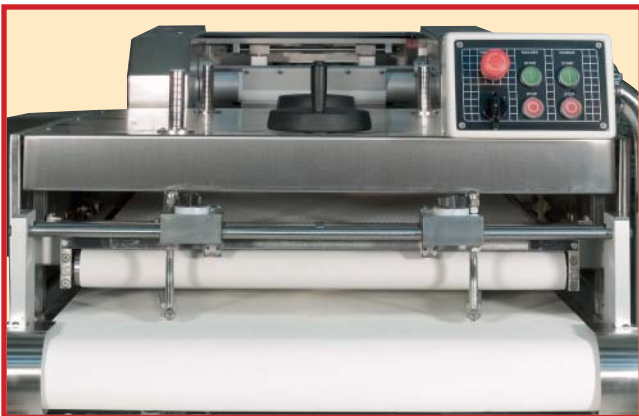
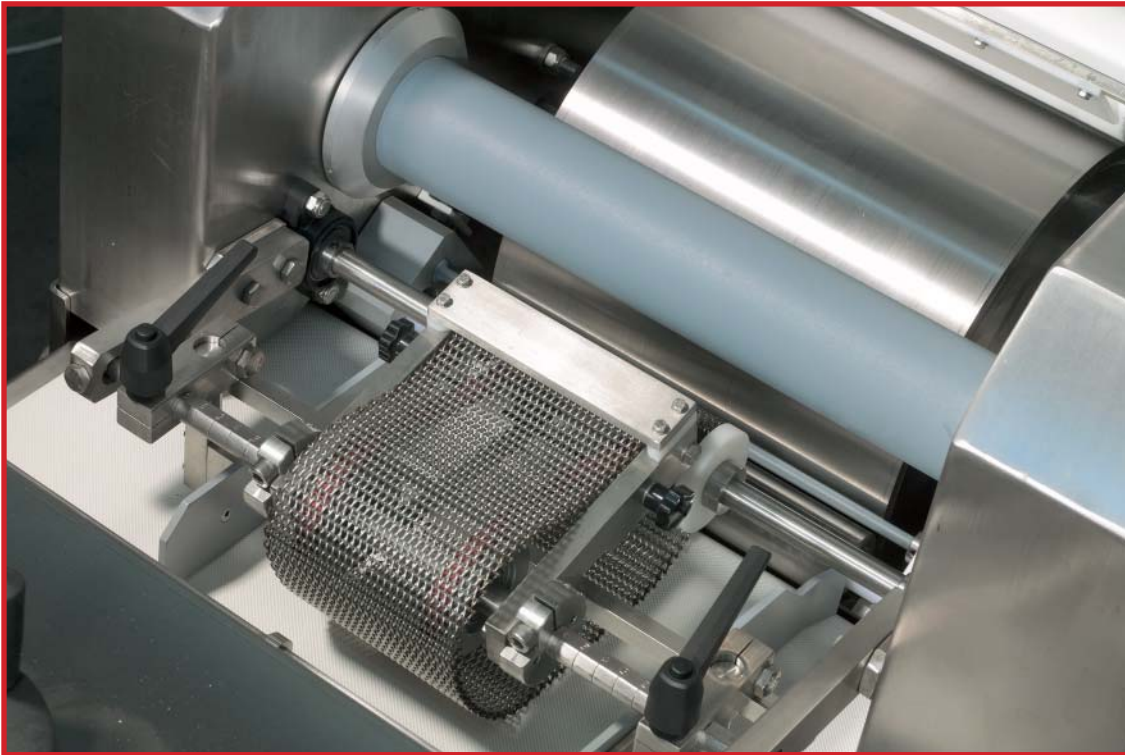
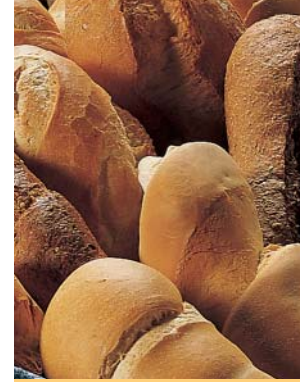


Der komplette und ideale Brotlangroller, der alle Anforderungen der mittleren bis großen Industrieunternehmen erfüllt. Das perfekte Ausrollen zwischen einer großen Walze aus rostfreiem Edelstahl und zwei kleineren Walzen, die beide mit einer Spezial-Beschichtung versehen sind, sowie der motorisierte und einstellbare Spezial-Einschlagroller aus Edelstahlnetz garantieren eine hervorragende Qualität des Endprodukts. Die erste Ausrollwalze ist mit einer Feder gespannt, deren Spannung mit einem Griff problemlos von außen reguliert werden kann. Dadurch ist die Regulierung des Drucks auf dem Teigstück ermöglicht. Ein robuster, motorisierter und höhenverstellbarer Brotlangrollteller mit seitlichen Führungen, mit denen die Länge des Teigstücks bestimmt wird, sorgt für die endgültige Formgebung des maximal 70 cm langen Baguettes. Der Brotlangroller F71 eignet sich für die Herstellung von Weißbrot, Kastenbrot, Toastbrot, Baguette aus jeder Teigart. Die Maschine ist ganz aus rostfreiem Edelstahl gebaut. Bedienfeld in Schutzklasse IP55, Motor in Schutzklasse IP44.

Es la máquina más completa para producir barras en escala industrial grande o media. La excelente calidad del producto final está garantizada ante todo por la técnica de laminación, mediante un gran cilindro de acero inoxidable y dos cilindros menores con revestimiento especial y, en segundo lugar, por el enrollador regulable de malla de acero inoxidable con motor. El primer cilindro laminador está dotado de un resorte cuya tensión se regula fácilmente desde fuera mediante una manija, determinando una variación de presión sobre el trozo de masa. El plato es motorizado, de altura regulable y tiene guías laterales que determinan la longitud de la barra (máx. 70 cm). F71 es adecuada para producir barras, pan de molde y baguettes con cualquier tipo de masa. Está enteramente construida en acero inoxidable. Clase de protección del panel de mandos IP55, clase de protección del motor IP44.

F71

Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewichtsbereich Tamaños de la masa	Gewicht Peso
	kW	gr	kg
F71	1.2	70÷1300	620

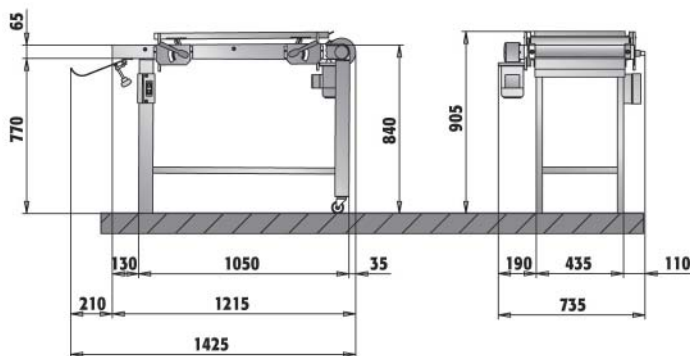


Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



Langwirker

Formadora alargadora



Abmessungen in mm
Dimensiones en mm

Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewicht Peso
	kW	kg
F30	0.2	80

Eine Langwirkmaschine mit geringen Abmessungen und guter Leistung, die Brotstangen mit einer Länge von max. 450 Millimetern und einem Höchstgewicht von 1200 Gramm produziert.

Die Maschine kann problemlos transportiert und nach dem Gebrauch weggeräumt werden.

Der Langwirkteller wird durch Einwirken auf die beiden Griffe verstellt; ohne Teller kann die Maschine als Fördermaschine genutzt werden. Der Langwirker kann mit Rundwirksmaschinen und Automatik-Teilen kombiniert werden. Druckschaltertafel Schutzklasse IP 55, Motor Schutzklasse IP 44.

De reducidas dimensiones y buena capacidad de trabajo, produce barras de masa con longitud máxima de 450 milímetros y peso máximo de 1200 gramos.

Fácilmente transportable, puede ser repuesta después del uso. Ajuste del plato formador de barras por medio de dos manijas. Sin plato formador de barras puede usarse como transportadora. Puede combinarse con Redondeadoras y Cortadoras automáticas.

Caja de pulsadores en clase de protección IP 55, motor en clase IP 44.

F30

Brotlangroller

Formadora de barras

Lackierte Stahlkonstruktion auf Rädern, zwei davon gebremst.

Einfache Einstellung der Laminierdicke mit einem Handrad samt Maßanzeige auf dem Gestell.

Motorbetriebenes Langwirkband für ein Vor-Ausrollen bei variabler Geschwindigkeit; in der Höhe verstellbar mit Hilfe zweier Handräder samt Maßanzeige seitlich auf der Maschine.

Feste Langwirkplatte für ein zweites Ausrollen, höhenverstellbar mit einem Handrad samt Maßanzeige auf der Maschinenseite.

Möglichkeit zur Produktion von Teigstangen bis zu einer Länge von 450 mm.

Mit Seitenführungen kann die Höchstlänge der einzelnen Teile begrenzt werden.

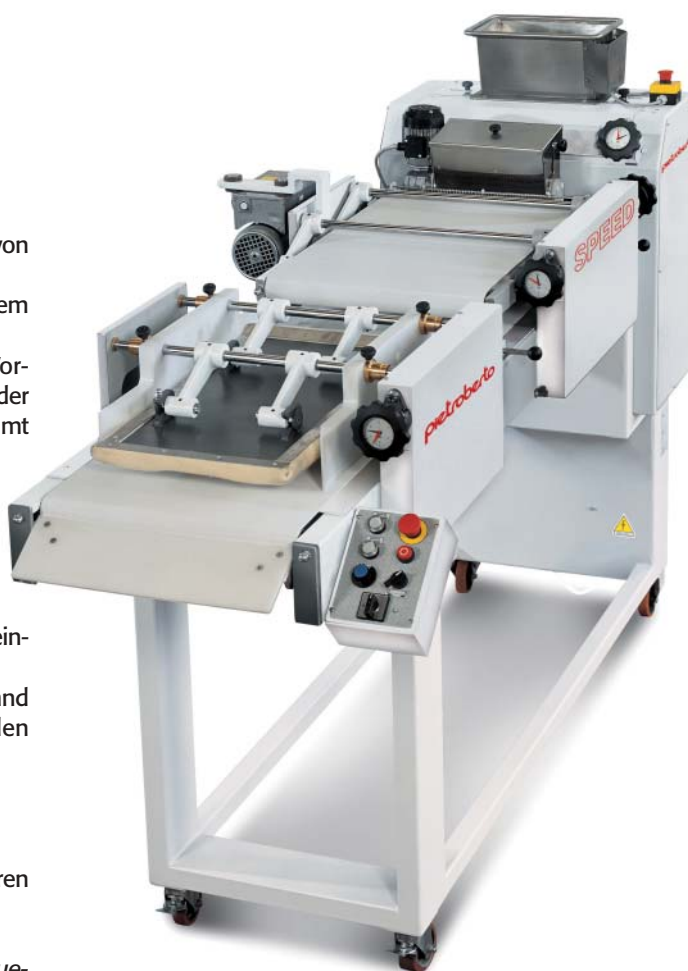
Förderband, Beschickungsband und Langwirkband aus Synthetikmaterial gemäß den geltenden Normen.

Fülltrichter aus Edelstahl mit Sensorring.

Kombinierbar mit anderen Maschinen

zur Gestaltung von Bearbeitungslinien.

Die Knopftafel besitzt Schutzart IP 55, die Motoren IP 44.



Estructura de acero pintado montada sobre ruedas, de las cuales dos con freno.

Fácil regulación del espesor de laminación mediante un manubrio con indicación situado en el bastidor.

Cinta del dispositivo para filones motorizada para un primer enrollado a velocidad variable.

Ajustable en altura mediante dos manubrios con indicador puestos lateralmente en la máquina.

Plato del dispositivo para filones fijo para el segundo enrollado, ajustable en altura mediante un manubrio, con indicador puesto lateralmente en la máquina.

Capacidad de producción de filones de masa hasta una longitud de 450 mm.

Equipado con bandas laterales ajustables, para limitar la longitud máxima de las piezas.

Cinta transportadora, cinta de carga y cinta del dispositivo para filones de material sintético, como previsto en las normas vigentes.

Tolva de acero inoxidable equipada con anillo sensible sensorizado.

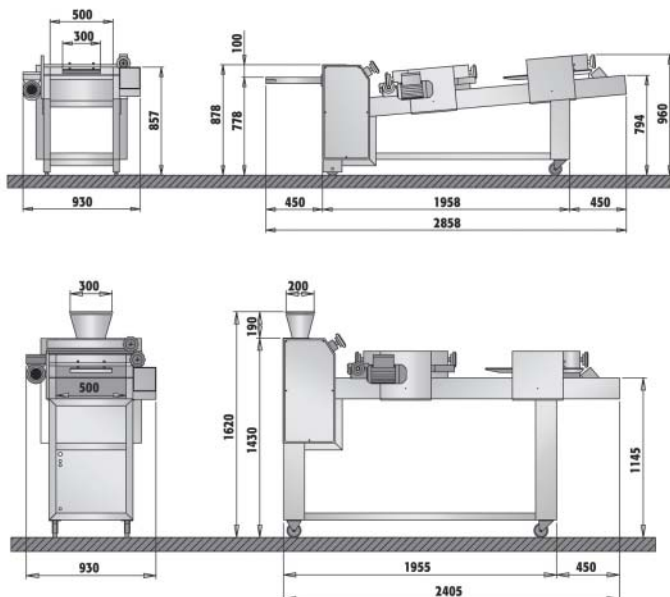
Preparado para la combinación con otras máquinas, para obtener líneas completas de elaboración.

Cuadro de pulsadores en clase de protección IP55, motores en clase IP 44.

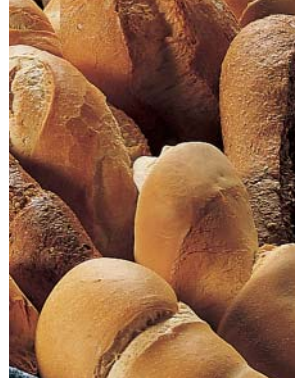
Motors are graded protection class IP 44, the electric system and control panel are class IP 55.

Modell Modelo	Installierte Leistung Potencia instalada	Gewichtsbereich Tamaños de la masa	Gewicht Peso
	kW	gr	kg
SPEED	1.1	100÷2000	535

Abmessungen in mm
Dimensiones en mm



SPEED





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 antinfortuniticas, 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