

DOUGH MOULDER FORMATRICE



FORM500/600

The 2 cylinders dough moulder RAM is the ideal machine for the molding of the bread dough. Steel painted structure, is mounted on four revolving wheels. The large entry belt conveys the dough towards the 2 rolling cylinders and then it is rolled up thanks to the opposite movement of the two belts that run at different speed. It is equipped with a knob for the return of the rolled pieces. The stainless steel tray for the rolled dough collection is mounted in a inclined position to facilitate the operator.

La formatrice a 2 cilindri RAM è la macchina ideale per la formatura di pasta da pane. Struttura in acciaio verniciato, è montata su quattro ruote girevoli. Il generoso tappeto d'entrata convoglia la pasta verso i 2 cilindri di laminazione e successivamente viene arrotolata grazie al movimento contrario dei due tappeti aventi diverse velocità. E' provvista di una manopola per il ritorno dei pezzi avvolti. Il vassoio di raccolta della pasta arrotolata in acciaio inox è montato in posizione inclinata per agevolare l'operatore.

La façonneuse à deux cylindres RAM est la machine idéal pour le moulage de pâte à pain. Structure en acier peint, elle est montée sur quatre roues pivotantes. Le large tapis d'entrée canalise la pâte vers les 2 cylindres de laminage et après elle vient roulée grâce au mouvement contraire des 2 tapis avec différentes vitesses. Elle est équipée d'une poignée pour le retour des pièces roulées. Le plateau pour la collection des pâtes roulées en acier inox est monté en position inclinée pour faciliter l'opérateur.

La moldeadora à dos cilindros RAM es la máquina ideal por la formación de masa de pan. Estructura en acero pintado, es montada sobre cuatro ruedas giratorias. El amplio tapete de entrada lleva la masa a los dos cilindros de laminación y después se enrolla gracias al movimiento contrario de los dos tapetes que tienen diferentes velocidades. La bandeja de recogida de la masa enrollada en acero inoxidable está montada en posición inclinada para facilitar el operador.

2-волковая тестоформовочная машина RAM идеально подходит для формирования теста. Корпус из нержавеющей стали с полимерным покрытием, 4 поворотных колеса. Вместительная лента подает тесто к 2-м раскаточным валкам для последующего сворачивания, что происходит за счет направления движения 2-х лент в противоположные стороны с различной скоростью. Предусмотрена кнопка для возврата сформированных изделий. Приемный поддон зафиксирован под углом для удобства работы оператора.

	Weight ranges Grammature	Belt width Larghezza tappeti	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
	gr	mm	mm	kg	kW	
FORM500	30-750	500	720x1340x1170	170	0,75	400/50/3
FORM600	30-750	600	720x1440x1170	170	0,75	400/50/3

LONG LOAF MOULDER / FILONATORE / FAÇONNEUSE LONG PAIN / MOLDEADORA BARRA / УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ БАГЕТОВ (ОПЦИЯ)



This accessory for dough moulder, is equipped with an independent painted steel structure and it is mounted on wheels. Thanks to a motorized belt and to a fixed opposed plane, easily adjustable on height, it allows to obtain long loafs simply extending the dough previously rolled.

Questo accessorio della formatrice, è dotato di struttura indipendente in acciaio verniciato e montato su ruote. Grazie ad un tappeto motorizzato e ad un piano fisso contrapposto, facilmente regolabile in altezza, permette di ottenere dei filoni semplicemente allungando la pasta precedentemente avvolta.

Cet accessoire de la façonneuse, est équipé d'une structure indépendant en acier peint et monté sur roues. Grâce à un tapis motorisé et à un plan fixe opposé, facilement réglable en hauteur, il permet d'obtenir des baguettes simplement en allongeant la pâte précédemment roulée.

Este accesorio de la moldeadora está equipado con una estructura en acero pintado y montada sobre ruedas. Gracias a un tapete motorizado y a un plan fijo contrapuesto, fácilmente ajustable en altura, permite de obtener barras de pan simplemente estirando la masa previamente enrollada.

Оptionальное устройство тестоформовочной машины с независимым основанием из нержавеющей стали с полимерным покрытием, на колесах. Моторизованная лента и фиксированная противоположно направленная плоскость с регулировкой по высоте, - тестозаготовки после сворачивания остаются лишь немного растянуть.

Belt width Larghezza tappeti	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
mm	mm	kg	kW	
500	1200x760x1000	85	0,18	400/50/3
600	1200x860x1000	85	0,18	400/50/3

FRENCH LOAF MOULDER

BAGHETTATRICE



BAG700



Machine studied to obtain with facility and great productivity French loafs with maximum length 70cm. Mounted on frame with turning wheels, it can also be positioned on a worktop thanks to its small dimensions. The dough thickness and the French loafs length are easily adjustable by two different handwheel positioned on the front of the machine. The presence of a microswitch on the loading hopper ensures a job in total safety.

Macchina progettata per ottenere con facilità e grande produttività baguette con lunghezza massima 70cm. Montata su telaio con ruote girevoli, può essere anche posizionata su un piano di lavoro grazie alle sue dimensioni ridotte. Lo spessore della pasta e la lunghezza della baguette sono facilmente regolabili tramite due differenti volantini posizionati nella parte frontale della macchina.

La presenza di un microinterruttore sulla tramoggia di carico assicura un lavoro in totale sicurezza.

Machine conçue pour obtenir avec facilité et grande productivité des baguettes avec longueur maximale 70cm. Montée sur châssis avec roues pivotantes, elle peut également être positionnée sur un plan de travail grâce à ses dimensions réduites. L'épaisseur de la pâte et la longueur de la baguette sont facilement réglable par deux différents volants positionnés sur la partie frontale de la machine. La présence d'un microrupteur sur la trémie de chargement, assure un travail en toute sécurité.

Máquina diseñada para obtener con facilidad y alta productividad baguette con longitud máxima 70cm. Montada sobre bastidor con ruedas giratorias, puede ser también colocada en una mesa de trabajo gracias a sus tamaño pequeño. El espesor de la masa y la longitud de la baguette son fácilmente ajustables par dos diferentes manivelas posicionadas en el frente de la máquina. La presencia de un microinterruptor en la tolva de carga, asegura un trabajo en total seguridad.

Высокопроизводительная и удобная машина для формирования багетов максимальной длины 70 см. Машина на поворотных колесах, но может также быть установлена на рабочую поверхность благодаря своим компактным размерам. На передней панели предусмотрено управление такими параметрами, как регулировка толщины теста и длины багета. В области выгрузки предусмотрен аварийный микровыключатель для полной безопасности при работе с оборудованием.

Weight ranges Grammature	Max length Lunghezza max baguette	Output per hr. Produzione hr.	Dimensions Dimensioni	Weight Peso	Power Potenza	Voltage Voltaggio
gr	cm	pcs	cm	kg	kW	
50-2000	70	1200	103x88x148	216	0,55	400/50/3