



**F500/2S**  
**F560/4**

**FORMATRICE**  
**MOULDER**  
**MOULEUSE**  
**TEIGFORMMASCHINE**  
**FORMADORA**



Particolarmente indicata per formare qualsiasi tipo di pane arrotolato. È dotata di un comodo dispositivo per il ritorno automatico della pasta che agevola l'operatore nella esecuzione della lavorazione.

Grazie ai rulli di schiacciamento ed al nastro di formatura regolabili separatamente è possibile ottenere la massima precisione in tutte le lavorazioni. La possibilità di escludere il nastro di formatura permette di utilizzare la macchina anche per cilindrare l'impasto.

La macchina è dotata di un dispositivo antinfortunistico per garantire la massima sicurezza dell'operatore. Disponibile anche nella versione a quattro cilindri (modello F560/4) particolarmente indicata per formare in modo delicato anche le pezzature più elevate (fino ad 1,5 kg.).

**Caratteristiche tecniche:**

- Struttura in acciaio verniciato
- Trasmissioni a cinghia e a catena
- Cilindri di schiacciamento in acciaio cromato
- Mobile su ruote
- Ripiani raccogli-pasta in acciaio inox
- Quadro comandi in bassa tensione

**Optional:**

- Dispositivo anti-scarto (di serie per F560/4)



**F500/2S**



Designed to mold any kind of rolled bread. Equipped with special automatic dough return device for easier operation. The highest working precision is ensured by the pressing rollers and the moulder belt, which are independently adjusted. Can even be used for rolling dough, after cutting the moulder belt out. Equipped with safety device.

Also available model F560/4 equipped with four cylinders, especially suitable to mould in soft way big sizes dough too (up to 1,5 kg.).

**Technical features:**

- Vernished steel body
- Chain and belt drives
- Chromium-plated steel pressing cylinders
- Wheelmounted
- Stainless steel exit tables
- Low voltage controls board

**Optional:**

- Anti-scrap device (standard for F 560/4)



Particulièrement indiquée pour former n'importe quel type de pain enroulé. Elle est équipée d'un dispositif pratique pour le retour automatique de la pâte, dispositif qui aide l'opérateur au cours du moulage. Grâce au rouleau d'écrasement et au ruban de moulage réglables séparément, il est possible d'obtenir le maximum de précision pour toutes les opérations.

La possibilité d'exclure le ruban de moulage permet d'utiliser aussi la machine pour aplatir la pâte.

La machine est équipée d'un dispositif anti-accident pour garantir le maximum de sécurité à l'opérateur.

Disponibile aussi dans la version a 4 cylindres (modèle F560/4) particulièrement indiquée pour mouler dans la façon la plus délicate aussi les formates les plus élevées (jusqu'à 1,5 kg.).

**Caractéristiques techniques:**

- Structure en acier verni
- Transmissions par courroie et chaîne
- Cylindre d'écrasement en acier chromé
- Mobile sur roues
- Rayons pour ramasser la pâte en acier inoxydable
- Tableau de commandes à basse tension

**Optional:**

- Dispositif anti-déchets (de série pour F 560/4)



Für jede Art von Brot, das gerollt wird. Diese Maschine ist mit einem automatischen Rücklauf des Teiges eingerichtet, der den Arbeitsgang erleichtert.

Die Druckwalze und das einstellbare Wickelband, die beide unabhängig voneinander sind, ermöglichen eine erhöhte Arbeitspräzision. Das Wickelband kann abgeschaltet und die Maschine nur als Walze benutzt werden.

Eine Sicherheitsvorrichtung ist zum Schutz des Bedienungspersonals vorhanden.

Auch vorrätig in der Ausführung mit vier Druckwalzen (Modell F560/4). Diese Maschine eignet sich besonders dazu, auch größere Teigteile (bis zu 1,5 kg.) auf schonende Weise zu formen.

**Technische Daten:**

- Lackierte Stahlgestell
- Riemenantrieb und Kettenantrieb
- Druckwalze aus verchromtem Stahl
- Auf Rädern Fahrbar
- Teigsammelflächen aus INOX-Edelstahl
- Niederspannungsschalttafel

**Optional:**

- Anti-Abfall Vorrichtung (Standard für F 560/4)



Particolarmente indicada para formar cualquier tipo de pan redondeado.

Está dotada de un cómodo dispositivo para el retorno automático de la pasta



Modello F560/4 dotato di 4 cilindri di schiacciamento regolabili. Model F560/4 equipped with 4 adjustable sheeting cylinders. Modèle F560/4 équipé des 4 cylindres d'écrasement réglable. Modell F560/4 - ausgerüstet mit 4 regulierbaren Druckwalzen. Modelo F560/4 dotato de 4 cilindros para aplastar regulables.

que facilita al operador la ejecución de la elaboración.

Gracias al rodillo de compresión y a la cinta de formación regulables separadamente es posible obtener la máxima presión en todas las elaboraciones.

La posibilidad de excluir la cinta de formación permite utilizar la máquina también para cilindrar el empaste.

La máquina está dotada de un dispositivo antinfortunistico para garantizar la máxima seguridad del operador.

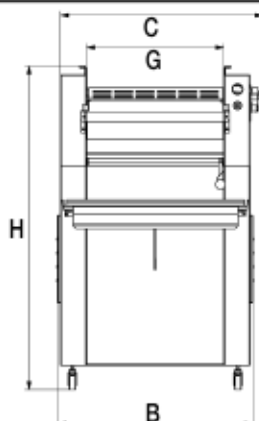
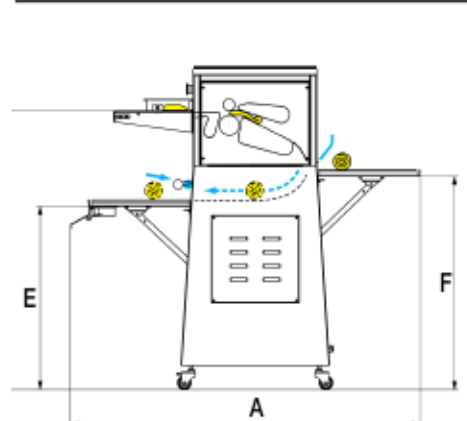
También se encuentra disponible en las versiones de cucitro cilindros (modelo F560/4) especialmente indicada para moudelar de manera delicada, incluso los trozos mas altos (hasta un 1,5 kg.).

**Características técnicas:**

- Estructura en acero barnizado
- Transmisión a cadenas y a correa
- Cilindro de compresión en acero cromado
- Móvil sobre ruedas
- Descansillos recoge pasta en acero inox
- Cuadro a basa tension

**Optional:**

- Dispositivo anti-desecho (estándar por F 560/4)



Modello Model Modèle Modell Modelo	Cilindri Cylinders Cylindres Zylinder Cilindros	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensiones	Produzione Outputs Production Produktion Producción	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada
	(N.)	(gr)	pz/h - pcs/hr - Stk/h	(KW) (HP)
F500/2S	2	20-600*	2000	0,55 0,75
F560/4	4	50-1500*	2000	0,75 1,00

Dimensioni ingombro - Overall dimension - Dimensions d'encombrement - Abmessungen - Dimensiones en el espacio (cm)								Peso - Weight Poids - Gewicht Peso (kg)	
Mod.	A	B	C	D	E	F	G	H	
F500/2S	128	71	74	102	67	78	50	119	137
F560/4	138	90	93	101	72	79	56	117	202

\* Pesì indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta / Approximates weights subjeeted to variations according to the kind of dough / Poids indicatifs passibles de changements d'après la typologie de la pâte / Wandelbare umgefahre Gewichte je nach Teigtyp / Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipologia de la masa.