




# AR2+FP




## ARROTONDATRICE FILONATRICE ROUNDER - LONG LOAF MOULDER BOULEUSE - ALLONGEUSE RUNDWIRKER - LANGWIRKER BOLEADORA - FORMADORA DE BARRAS




- Caratteristiche tecniche:**
- Struttura in acciaio
  - Motorizzazioni indipendenti di arrotondatrice e filonatrice
  - Arrotondatrice a campana con moto rotatorio planetario con regolazione dell'eccentricità
  - Filonatore con rulli di centraggio, laminazione e tavola di filonatura regolabili
  - Trasmissione a cinghie ed ingranaggi
  - Mobile su ruote provvista di sistemi di bloccaggio

 Macchina assai versatile, permette di avere in pochissimo spazio, facendole entrare l'una nell'altra, due macchine autonome: l'arrotondatrice a moto eccentrico AR2 e la filonatrice FP. Tali macchine possono anche essere velocemente staccate adattandosi così rapidamente alle diverse esigenze di lavorazione con notevoli risparmi di tempo e manodopera. Si possono infatti sia ottenere, con le macchine separate, prodotti che necessitano di riposo prolungato tra la fase di arrotondamento e quella di filonatura, sia con le macchine unite, prodotti che non ne necessitano. Anche con le macchine unite il nastro trasportatore che le collega assicura un discreto riposo (fino a 9 secondi) fra l'arrotondamento e la filonatura. Quando le macchine sono unite si può comunque usare sia l'arrotondatrice da sola, per fare pane tondo (200-4000 gr.), che abbinata alla filonatrice, per fare filoni (50-1500 gr.). In entrambi i casi il prodotto è scaricato sul vassoio frontale di raccolta semplicemente agendo sul senso di rotazione del nastro trasportatore posto fra l'arrotondatrice e la filonatrice.

 An extremely versatile machine which allows to have two machines with autonomy of operation in a restricted space, storing one in the other: the rounder AR2 with eccentric movement and the long loaf moulder FP. These machines can also be quickly separated to suit different needs with great saving of time and labour. When the two machines are apart you can deal with products needing a long rest between the rounding and the loafing times. Even when the two machines are combined, the connecting belt ensures a sufficient rest (up to 9 seconds) between rounding and loafing. When the machines are together the rounder can be used standalone to produce round bread (200 -4000 gr) or combined with the loaf moulder to produce loaves (50 -1500 gr). In both cases the product is unloaded on the front tray simply acting on the rotating direction of the conveyor belt located between the rounder and the loaf moulder.

- Technical features:**
- Steel structure
  - Independent motors for the rounder and the loaf moulder
  - Planetary-rotating-bell with adjustable eccentricity
  - Loaf moulder with centring rollers, adjustable lamination and table
  - Belt and gear-drive
  - Wheelmounted and equipped with locking device


 Machine assez universelle, elle permet d'avoir en très peu d'espace, faisant pénétrer l'une dans l'autre, deux machines autonomes: la bouleuse à mouvement excentrique AR2 et l'allongeuse FP. Ces machines peuvent être aussi détachées facilement pour pouvoir s'adapter rapidement aux différentes exigences de travail avec une économie de temps et de main-d'oeuvre. En effet avec les machines séparées on peut obtenir des produits qui nécessitent d'un repos prolongé entre la phase de boulement et celle d'allongement, et avec les machines réunies, on obtient des produits qui n'ont pas ces exigences. Même avec les machines réunies, la bande transporteuse qui les joint assure un repos suffisant (jusqu'à 9 secondes) entre le boulement et l'allongement. Quand les machines sont réunies on peut toutefois utiliser soit la bouleuse à elle seule, pour faire du pain rond (200-4000 gr) soit la bouleuse accouplée à l'allongeuse pour faire des baguettes (50-1500 gr.). Dans les deux cas le produit est déchargé sur le plateau frontal de récolte agissant dans le sens de rotation de la bande transporteuse entre la bouleuse et l'allongeuse.

- Caractéristiques techniques:**
- Structure en acier
  - Motorisations indépendantes de la bouleuse et de l'allongeuse
  - Bouleuse en cloche à mouvement rotatoire planétaire avec réglage de l'excentricité
  - Allongeuse avec des rouleaux de centrage, laminage et table d'allongement réglables
  - Transmissions à courroies et engrenages
  - Montée sur roues et équipée d'un dispositif de blocage

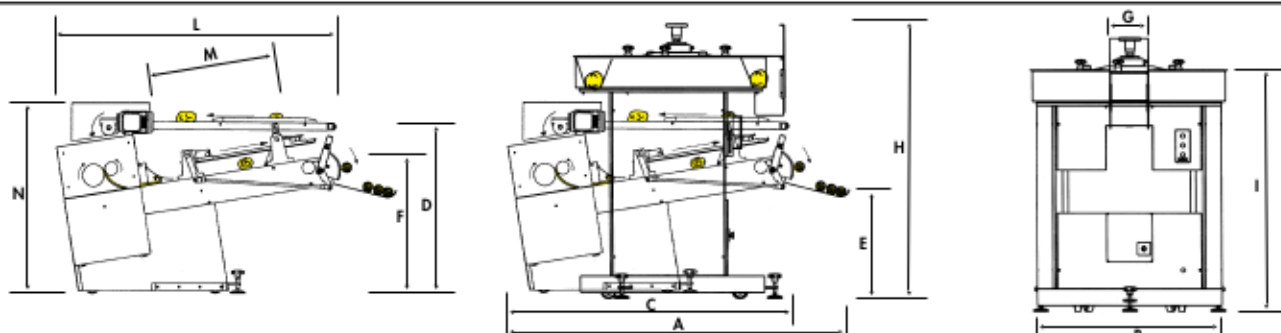
 Eine Maschine von vielseitiger Anwendbarkeit und geringem Platzbedarf. Da sich eine Maschine in die andere einfügen läßt; zwei selbstständige Maschinen: Rundwirker mit exzentrischer Bewegung AR2 und Langwirker FP. Diese Maschine können ganz schnell getrennt und schnellstens den verschiedenen Arbeitsansprüchen angepasst werden. Dieses bietet eine bemerkenswert Zeit- und Arbeitsersparnis. Werden die Maschinen getrennt, so können Produkte verarbeitet werden, die zwischen der Phase des Rundwirkens und des Langwirkens eine längere Ruhezeit benötigen; werden die Maschinen kombiniert, so können auch Produkte hergestellt werden, die weniger Ruhezeit benötigen. Auch wenn die Maschinen kombiniert werden, garantiert das Förderband, das die beiden Maschinen verbindet, eine gewisse Ruhezeit (bis zu 9 Sekunden) zwischen dem Rund- und dem Langwirken. In diesem Fall kann der Rundwirker

auch separat zum Rundwirken von Teigteilen von 200 bis 4000 Gramm, und der Langwirker zum Langwirken von Teigteilen von 50 bis 1500 Gramm benutzt werden. In beiden Fällen wird das Produkt auf dem forderen Sammelblech abgeladen, indem die Drehrichtung des Förderbandes zwischen Rundund Langwirker auf einfache Weise umgeschaltet wird.

- Technische Daten:**
- Stahlgestell
  - Unabhängiger Motorantrieb für Rund- und Langwirker
  - Rundwirker mit planetarisch drehender Glocke mit Exzentrizitätsregulierung
  - Langwirker mit zentrierenden Walzen, das Auswalzen und der Langwirthisch sind regulierbar
  - Riemenantrieb und Getriebe
  - Fahrbar auf Rädern, mit Feststellern ausgerüstet

 Máquina muy versátil, permite tener en muy poco espacio, haciéndola entrar una en la otra, dos máquinas autónomas: la boleadora con movimiento excéntrico AR2 y la formadora de barras FP. Estas máquinas, incluso pueden ser rápidamente desconectadas, así se pueden adaptar de una forma veloz a las distintas exigencias de trabajo con notable ahorro de tiempo y de mano de obra. De echo, se pueden obtener con las máquinas separadas productos que necesitan un reposo prolongado entre la fase redondeado y la de barrado, obien sea con las máquinas unidas productos que no lo necesitan. Incluso con la máquina unidas, la cinta transportadora que las colega, asegura un discreto reposo (hasta 9 segundos)entre el redondeado y el barrado. Cuando las máquinas están unidas se puede utilizar bien sea la boleadora sola, para hacer pan redondo (200-4000 gramos) o acoplada a la formadora de barras para hacer barras (50-1500 gramos). En ambos casos el producto viene descargado sobre la bandesa frontal de recogida, sencillamente interviniendo en el sentido de rotación de la cinta transportadora entre la boleadora y la formadora de barras.

- Características técnicas:**
- Estructura en acero
  - Motorización independiente de redondeado y barrado
  - Boleadora a campana con movimiento rotatorio planetario con regulación de la excentricidad
  - Formadora de barras con rodillos de centrado, laminado y mesa de barrado regulable
  - Transmisión por cinta y engranaje
  - Montada sobre ruedas y provista de un sistema de bloque



Modello	Produzione	Arrotondatrice (AR2)	Filonatrice (FP)	Arrotondatrice (AR2)	Filonatrice (FP)	Potenza in stallata	Peso	Dimensioni (cm)			
Modèle	Production	Bouleuse	Allongeuse	Bouleuse	Allongeuse	Puissance installée	Poids	A	B	C	D
Modell	Produktion	Rundwirker	Langwirker	Rundwirker	Langwirker	Installierte Leistung	Gewicht	E	F	G	H
Modelo	Producción	Boleadora	Formadora de barras	Boleadora	Formadora de barras	Potencia instalada	Peso	I	L	M	N
AR2+FP	(pcs/hr)	200-4000*	50-1500*	1,12	1,52	0,90	1,20	2,02	2,72	245+356	
	(gr)			(KW)	(HP)	(KW)	(HP)	(KW)	(HP)	(kg)	

\* Pesì indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta / Approximates weights subjected 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 Teigttyp / Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.