

ROTOPAN II G 1-2

GRUPPO AUTOMATICO 1-2 VIE

AUTOMATIC ROLL MOULDING MACHINE 1-2 WAYS

GROUPE AUTOMATIQUE POUR PAIN EN ROULE 1-2 VOIES

AUTOMATISCHE BRÖTCHENFORMMASCHINE 1-2 WEGE

GRUPO AUTOMATICO PARA PANECILLOS 1-2 VIAS



Permette di ottenere in modo completamente automatico un ciclo di lavorazione costituito da spezzatura e formatura. È composta da una spezzatrice, una prima formatrice fissa e da una seconda formatrice orientabile che consente l'esecuzione delle diverse formature. La seconda formatrice, staccabile, può comodamente essere usata come macchina indipendente. Il nastro di carico della capacità di 10 kg. porta la pasta alla spezzatrice che, grazie al particolare moto dei coltelli ed ai ben n. 5 cilindri di laminazione, la calibra e taglia con precisione senza maltrattarla. Un rivoluzionario sistema permette di passare da 1 a 2 vie semplicemente spostando due maniglie senza dover smontare nulla. La possibilità di regolare numero di vie, spessore e lunghezza di taglio permette di soddisfare tutte le esigenze. È in grado di tagliare sia paste medio-dure che molto tenere fino ad un 75% d'acqua ("ciabatta"). Un nastro aggiuntivo, all'uscita della prima formatrice, accompagna i pezzi evitando che si scompongano nel passaggio alla seconda formatrice. Le formatrici a n. 4 cilindri permettono di formare filoni fino a 900 gr. L'alta produttività consentita dalla spezzatrice a due vie, fino a 66 pezzi/minuto, permette di ottenere notevoli risparmi di tempo nelle lavorazioni.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in alluminio
- Motori indipendenti per spezzatrici e formatrici
- Spezzatrice con variatore di velocità
- Formatrice staccata a due velocità
- Trasmissioni a catene ed a ingranaggi
- Nastro di carico sollevabile di capacità 10 kg. pasta

- Coltelli teflonati
- Sfarinatore spezzatrice inseribile per paste tenere
- Formatrici a 4 cilindri con antiscarto
- Quadro comandi elettronico programmabile che permette di memorizzare fino a 15 programmi.

- A richiesta:**
- Nastro trasportatore per uscita laterale



It allows to carry out a fully automatically dividing and moulding. It consists of a dividing machine, a fixed moulding machine and a second rotary moulding machine allowing to obtain any kind of rolled bread. The second rotary moulding machine can be easily detached and used as one stand alone machine. A conveyor belt, with 10 kg. capacity, conveys dough to the dividing system which, thanks to special motion of knives and n. 5 laminating cylinders, divides and calibrates it delicately without any mistreating. A revolutionary system allows to change from 1 to 2 ways simply moving two handles without disassemble any piece. The possibility to adjust the ways number, the thickness and the cut length allows to satisfy all requirements. The machine can cut both medium-hard dough and even very soft dough up to 75% of water ("ciabatta"). An additional conveyor belt, at the exit of first moulder, conveys the pieces avoiding displacement during the crossing from the first to the second moulding machine. The 4 cylinders moulders allow to mould long loaf breads up to 900 gr. The high output of the two-ways divider machine (up to 66 pcs/min.) ensures high saves of processing times.

Technical features:

- Aluminium body
- Independent motors for divider and moulders machines
- Divider machine equipped with speed variator
- Two-speed detached moulding machine
- Chains and gears drives
- Lifting loading belt with capacity 10 kg. dough
- Teflon coated knives
- Divider's flour sifter connectable for soft dough
- 4 cylinders moulders with fine adjustment
- Programmable electronic control board able to store up to 15 programs

Optionals:

- Conveyor belt for lateral exit of dough pieces



Il permet d'effectuer un cycle de travail (calibrage et moulage) d'une façon entièrement automatique. Il est constitué par une diviseuse à couteaux, une mouleuse fixe et une deuxième mouleuse orientable qui permet d'obtenir toutes les formes possibles de pain roulé. La deuxième mouleuse, détachable, peut être utilisée comme une machine indépendante. Un tapis roulant ayant une capacité de 10 kg. porte la pâte à la diviseuse où elle vient pesée et coupée avec précision et sans mauvais traitements, grâce au particulier mouvement des couteaux et aux 5 cylindres de laminage. Un révolutionnaire système permet de changer le fonctionnement de 1 à 2 voies par la simple rotation de deux manivelles, sans démonter aucun pièce de la machine. La diviseuse peut couper pâtes aussi bien moyen-dures que très moues jusqu'à 75% d'eau ("ciabatta"). Un tapis additionnel, à la sortie de la première mouleuse, transfère les pièces ainsi qu'ils ne se déplacent pas pendant le passage de la première à la deuxième mouleuse. Les mouleuses à 4 cylindres permettent le moulage du pains allongées jusqu'à 900 gr. La production élevée, jusqu'à 66 pièces/minute, facilitée par la diviseuse à deux voies, permet d'obtenir une économie de temps très importante.

Caracteristiques techniques:

- Structure en aluminium
- Moteurs indépendante pour diviseuse et les deux mouleuses
- Diviseuse équipée de variateur de vitesse
- Transmission par chaînes et engrenages
- Tapis roulant de chargement (qui peut être levé) avec une capacité de 10 kg. de pâte
- Couteaux rilsanisées
- Pulverisateur de farine pour la diviseuse qui peut être inséré pour les pâtes mous
- Mouleuses à 4 cylindres avec réglage fin
- Tableau de commande électronique programmable qui permet de garder en mémoire jusqu'à 15 programmes

Optionals:

- Tapis roulant pour sortie latérale des pièces



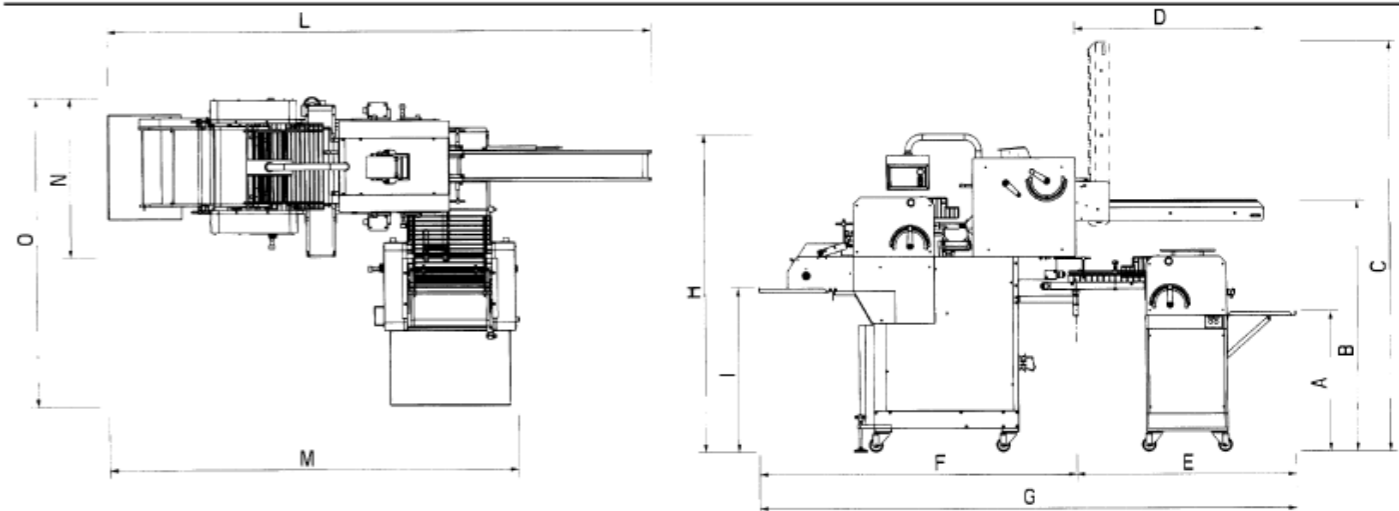
Dieser Automat ermöglicht einen vollautomatischen Arbeitszyklus, bei dem sowohl das Abstechen, als auch das Formen erfolgt. Er besteht aus einer Messerschneidmaschine, einer festen und einer beweglichen Formmaschine, mit der die verschiedenen Formen hergestellt werden können. Die bewegliche Formmaschine kann auf einfache Weise ausgegliedert und als unabhängige Maschine verwendet werden. Das Förderband mit einem Fassungsvermögen von 10 kg. transportiert den Teig zur Schneidvorrichtung, die mit ihren beweglichen Messern und Nr. 5 Walzylindern das Gewicht und die Größe des Teigstückes bestimmt, ohne den Teig unnötig zu belasten. Ein revolutionierendes System ermöglicht das Umschalten von Einfach - auf Doppelbelegung, wozu ganz einfach zwei Handgriffe zu verstellen sind, ohne etwas abmontieren zu müssen. Die Möglichkeit, die Belegung, Stärke und Länge der Teigstücke zu regulieren, erlaubt es, allen Anforderungen gerecht zu werden. Die Maschine ist im Stande, sowohl mittel-feste, wie auch sehr weiche Teige mit einem Wasseranteil von 75% ("ciabatta") zu teilen. Ein zusätzliche Förderband, am Ausgang der ersten Formmaschine, begleitet das Teigstück auf seinem Wege von der ersten zu zweiten Formmaschine und sorgt dafür, dass sich die Stücke nicht verformen können. Die Formmaschine mit 4 Zylindern erlauben langer Teigteile bis zu 900 g. zu Formen. Die hohe Produktionskapazität des Teigteilers mit Doppelbelegung (bis zu 66 Stück pro Minute) ermöglicht eine erhebliche Zeiteinsparung während der Herstellung.

Technische Daten:

- Aluminiumgestell
- Unabhängige Motoren für Teigteiler und Formmaschinen
- Schneidmaschine mit Geschwindigkeitsregler
- Ketten- und Zahnradübertragung
- Beschickungsförderband mit einer Kapazität von 10 kg.
- Teflonbeschichtete Messer
- Mehlstreuer für Teigteiler, einfügbar bei Verarbeitung weicher Teige
- Formmaschinen mit 4 Zylindern und präzisen Verhinderung.
- Programmierbare, elektronische Schalttafel. Sie ist in der Lage bis zu 15 Programme zu speichern.

Zubehör:

- Förderband für seitlichen Austritt



	Lavoro con N.1 via Works with N.1 way Travaille avec N.1 voie Arbeits mit Nr.1 weg (pcs/hr)			Lavoro con N.2 vie Works with N.2 ways Travaille avec N.2 voies Arbeits mit Nr.2 wege (pcs/hr)			Motore coltello spezzatrice Divider knife motor Moteur couteau diviseuse Motor Teigteiler Messer (HP)	Motore spezzatrice Divider motor Moteur diviseuse Motor Teigteiler (HP)	Motore 1° formatrice 1° moulder motor Moteur 1° mouleuse Motor 1. Formmaschine (HP)	Motore 2° formatrice 2° moulder motor Moteur 2° mouleuse Motor 2. Formmaschine (HP)
Produzione massima - Maximal production Production maximale - Höchstproduktion	2000	960	600	4000	1800	1000	0,5	1,5	1	1
Pezature possibili - Possible sizes Morceaux possibles - Mögliche Größe	40	500	900	20	250	450				

Dimensioni ingombro (cm) - Overall dimensions - Dimensions d'encombrement - Außenmasse - Dimensiones en el espacio

A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O
81	146	239	111	124	169	293	191	94	281	214	89	173