

Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

FP4

FILONATRICE LONG LOAF MOULDER ALLONGEUSE LANGWIRKER FORMADORA DE BARRAS



Filonatrice assai versatile e robusta, progettata per uso industriale. Può produrre filoni da un minimo di 50 gr. fino ad un massimo di 2500 gr. Un comodo nastro trasportatore di alimentazione montabile in diverse posizioni assicura la massima flessibilità negli abbinamenti. Due palette regolabili poste in tramoggia, centrano la pasta per la laminazione assicurando così filoni di forma e dimensioni costanti. I quattro cilindri di schiacciamento in nylon regolabili indipendentemente, permettono di ottenere una laminazione accurata con tutti i tipi di pasta. La buona distanza fra le due coppie di cilindri di laminazione consente alla pasta di rilassarsi fra uno schiacciamento e l'altro ottenendo così un trattamento molto delicato dell'impasto. Un tappeto pesante, posto dopo i cilindri di laminazione, dà alla pastella un primo avvolgimento di preparazione per la filonatura effettuata dalla tavola filonatrice. Grazie ai comandi frontali, la regolazione della tavola di filonatura può essere comodamente fatta dalla posizione di uscita del prodotto con notevoli risparmi di tempo. La tavola di filonatura, facilmente intercambiabile, è disponibile piana, concava e convessa così da ottenere sempre la forma di pane desiderata.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Struttura in acciaio
- Trasmissioni a cinghie e catene
- Cilindri di laminazione in nylon
- Mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio

A RICHIESTA :

- Guide laterali regolabili per ottenere filoni con teste squadrate
- Nastro di schiacciamento motorizzato regolabile per allungare in modo più delicato
- Tavola di schiacciamento sollevabile lateralmente per facilitare la pulizia



This moulder is highly versatile and heavy-duty, designed for industrial applications. It can produce long loaves starting from a minimum of 50 gr. and up to 2500 gr. A feeding conveyor belt can be placed in different positions ensuring the maximum flexibility in the coupling with other machines.

Two adjustable centering flaps (positioned into the hopper) center the dough for the lamination ensuring long loaf breads with uniform shape and dimension. The four nylon laminating cylinders can be independently adjusted to obtain a precise lamination with all dough types. The wide gap between the two couple of laminating cylinders allows the dough to relax between the first and second lamination, obtaining in such a way a very gentle treatment of the dough.

An heavy cloth, positioned just after the laminating cylinders, gives the dough a first curling to prepare it for the loafing made by the loafing table.

The regulation of the loafing table is achieved by the front, easily reachable from the product exit position, which means great time saving. The moulding table is easily exchangeable and available in the flat, concave and convex forms to provide the desired shape at all times.

TECHNICAL FEATURES :

- Steel structure
- Belt and chain drive
- Nylon laminating cylinders
- Wheelmounted and equipped with locking device

Optional extras:

- adjustable side guides for tin bread
- adjustable long loaf motorized belt to stretch more gently long loaves
- adjustable pressure board foldable in up right position for easy cleaning

de la position de sortie du produit avec une grande économie de temps. La table façonneuse, facilement interchangeable, est disponible dans la version plate, concave et convexe de manière à obtenir toujours la forme de baguette désirée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

- Structure en acier
- Transmissions à courroies et chaînes
- Cylindres de laminage en nylon
- Montée sur roues et équipée de dispositif de blocage

SUR DEMANDE:

- guides latérales pour obtenir baguettes avec tête carrée
- tapis d'écrasement motorisé réglable pour allonger en façon délicate
- table d'écrasement soulevable latéralement pour faciliter le nettoyage



Der Langwirker ist eine sehr vielseitige und feste Maschine, es ist auf einen Industriegebrauch geplant worden.

Er ist in der Lage, langgewirkte Teigteile von min. 50 bis max. 2500 Gramm anzufertigen.

Sie können das Förderband (für die Speisen) in zwei unterschiedlichen Positionen einbauen, um die größte Flexibilität in Koppelung mit anderen Maschinen zu haben. Zwei regulierbar Seiten (auf der Innenseite vom Trichter) zentrieren den Teig und garantieren damit, dass die Form und Größe der langgewirkten Teigteile konstant bleibt.

Die Maschine hat vier Nylonwalzylindern, und Sie können jeder allein regulieren. Diese Möglichkeit gestatten eine genau Walzung für jeder Teigtyp. Der Abstand zwischen zwei paar von Walzylindern, läßt der Teig sich entspannen um eine sehr zarte Behandlung vom Teig zu haben.

Ein schwerer Teppich, der sich vor den Walzylindern befindet, gibt dem Teig eine erste Wicklung, und bereitet ihn somit für die Langwirkung, die auf dem Langwirktisch stattfindet, vor. Dank der frontalen Schaltung kann die Regulierung des Langwirktisches auf einfache Weise von der Position der Produktausgabe aus mit bedeutender Zeiteinsparung vorgenommen werden. Der leicht auswechselbare Langwirktisch ist in flacher, konkaver und konvexer Form lieferbar, so dass immer die gewünschte Form des langgewirkten Teigstückes erhalten werden kann.

TECHNISCHE DATEN:

- Stahlgestell
- Riemen- und Kettenantrieb
- Nylonwalzylindern
- Fahrbar auf Rädern und mit Feststellern ausgerüstet

Auf Wunsch:

- Seitenbahnen um langgewirkte Teigteile mit quadratische Kopf zu machen
- Motorisiertes Abplattungsband, es ist regelbar, um auf einer leichterer Weise zu verlängern.
- Abplattungstisch, er kann seitliche gehoben sein, um Reinigung zu erleichtern



Quattro cilindri regolabili di laminazione
Four adjustable laminating cylinders
Quatre cylindres de laminage réglables
Vier Walzylindern regulierbaren
Cuatro cilindros de laminación regulables



Formadora de barras muy versátil y robusta, diseñada para uso industrial. Puede producir barras de un mínimo de 50 gramos, hasta un máximo de 2500 gramos. Una práctica cinta transportadora de alimentación puede ser montada en dos posición diferentes y permite un acoplamiento fácil a otras máquinas. Dos palas regulables colocados en la tolva, centran la pasta, asegurando che esta manera, barras de forma y dimensiones constantes. Cuatro cilindros de laminación nylon regulables en modo independiente, permiten obtener siempre un laminado deseado con todos los pasteles. El trecho entre los dos pareja de cilindros de laminación permite a la pasta de relajarse y obtener, en esta manera, uno tratamiento muy delicado de la pasta.

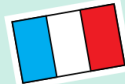
Un tapete pesado situado después de los cilindros de laminación, da a la pasta una primera envoltura de preparación para el barrado hecho desde la mesa barradora. Gracias a los mandos frontales la regulación de la mesa de la formadora de barras puede ser comodamente hecha en la posición de salida del producto con notables ahorros de tiempo. La mesa de la formadora de barras, facilmente intercambiable está disponible en forma plana, cóncava y convexe, para obtener siempre la forme de la barra deseada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Estructura en acero
- Transmisión por correas y cadenas
- Cilindros de laminación de nylon
- Montada sobre ruedas y provista de un sistema de bloqueo

A petición:

- Pared lateral por obtener barras a cabeza cuadrada
- Cinta de aplastamiento motorizada ajustable para un alargamiento más delicado
- Mesa de aplastamiento levantable de lado para favorecer la limpieza

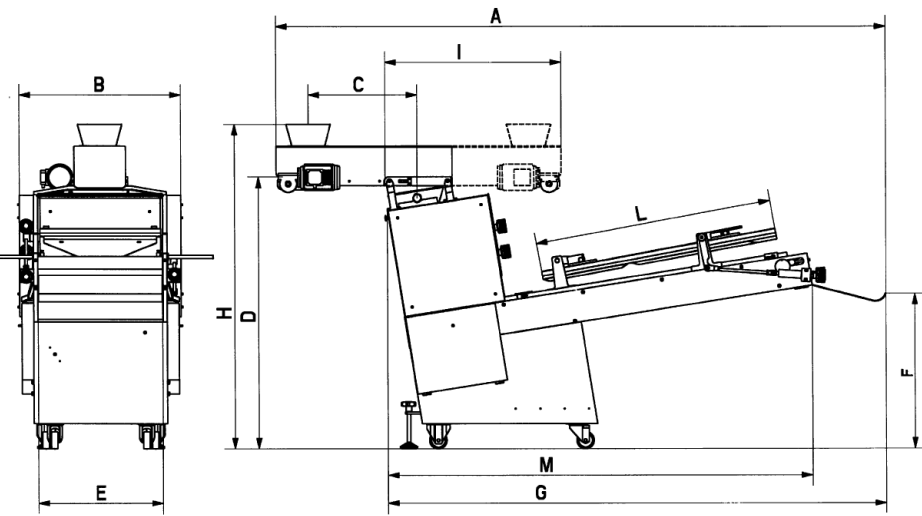


Façonneuse très universelle et robuste, projetée pour l'emploi industriel. Elle peut produire des baguettes à partir d'un minimum de 50 gr. jusqu'à un maximum de 2500 gr. Le tapis transporteuse d'alimentation peut être monté en deux diverses positions, de sorte qu'il peut garantir la plus grande flexibilité pour la combinaison avec les autres machines.

Les côtés réglables dans la trémie, centrent la pâte pour le laminage en assurant des baguettes avec forme et dimension toujours constante.

Les quatre cylindres d'écrasement en nylon réglable indépendamment, permettent d'obtenir un laminage soigné pour tous les types de pâte. La distance entre les deux couples des cylindres de laminage permet à la pâte de se détendre entre un écrasement et l'autre, ainsi d'obtenir un traitement très délicat de la pâte.

Un tapis lourd, posé après les cylindres de laminage, donne à la pâte un premier enroulement de préparation pour l'allongement fait par la table façonneuse. Grâce aux commandes frontales le réglage de la table façonneuse peut être très bien fait



Modello	Cilindri	Pezzatura	Produzione	Potenza installata
Model	Cylinders	Sizes	Production	Installed power
Modèle	Zylinder	Morceaux	Production	Puissance installée
Modell	Zylinder	Größe	Produktion	Installierte Leistung
Modelo	Cilindros	Dimensiones	Producción	Potencia instalada
	(nr.)	(gr)	(Pcs/hr)	(Kw)
FP 4	4	50-2500*	3000	0.75+0.15
				(Hp)
				1.0+0.2

* Pesi 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 Teigtyp
Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.

Modello	Dimensioni ingombro (cm)											Peso
Model	Overall dimensions											Weight
Modèle	Dimensions d'encombrement											Poids
Modell	Abmessungen											Gewicht
Modelo	Dimensiones en el espacio											Peso
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	(Kg)
FP 4	282	75	50	114	58	58	227	141	81	110	198	370