

ARROTONDATRICE FILONATRICE
DOUGH ROUNDER / MOULDER
BOULEUSE / ALLONGEUSE
RUND-UND LANGWIRKMASCHINE
BOLEADORA / BARRADORA



Macchina assai versatile permette sia di arrotondare pagnotte che di produrre filoni di diverso peso e formato. É in grado di arrotondare pezzature da un peso minimo di 200 fino ad un massimo di 4.000 grammi e può produrre filoni di diverse lunghezze. Nella parte superiore è costituita da una arrotondatrice che può essere utilizzata in modo autonomo od accoppiata alla sottostante filonatrice attraverso il semplice spostamento di un deviatore. La possibilità di regolare a piacimento l'eccentricità della campana mobile della arrotondatrice e la posizione del rullo e della tavola di formatura, permette di ottenere la massima precisione in tutte le lavorazioni. La macchina è disponibile nel modello AF con tavola fissa alla uscita della filonatrice, e nel modello AF/M dotata di nastro trasportatore mobile in grado di raccogliere nella posizione superiore il pane arrotondato, in quella inferiore il filone.

L'alta produttività, fino a 1.800 pezzi/ora, e la completa integrazione delle due macchine, permette di ottenere un notevole risparmio di tempo nella lavorazione.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Motorizzazione a due motori indipendenti per l'arrotondatrice e la filonatrice
- Arrotondatrice a campana con moto rotatorio con regolazione dell'eccentricità
- Campana ed anello di contenimento rivestiti di feltro o materiale antiaderente
- Filonatrice con rullo di schiacciamento e tavola di formatura regolabili
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio



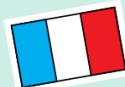
Ideal for wide range of application. Can make both round and long loaves of different weights and sizes. Can make loaves from 200 grams min up to 4.000 gams max; can also produce long loaves of different length. The upper part of the machine, which rounds the loaves, can be used either separately from or combined with the lower part, which makes long loaves, by simply shifting a switch You can adjust the movable bell eccentricity of the round loaf moulder, as well as the roller and moulding-table position, at Your choice, thus enabling highest precision for the whole process. The AF-type features a fixed table at the long loaf moulder outfeed side; the AF/M-type features a movable conveyor belt that carries the round loaves, when it is in the upper position, and the long loaves, when it is in the lower one. Their high efficiency, (up to 1.800 pcs/hour) and the perfect combination of the two machines, help You save much time out of the whole process.

Technical features:

- Steel body
- Two independent motors for the round loaf and the long loaf moulders
- Planetary-rotating-bell round loaf moulder with adjustable eccentricity
- Bell and ring either felt coated or in antiadhesive material
- Long loaf moulder with adjustable roller and table
- The machine is wheelmounted and equipped with locking device



af/m



Machine très universel, elle permet aussi bien de bouler des miches que de produire des baguettes de poids et formats différents. Elle peut bouler des morceaux calibrés d'un poids minimum de 200 g. jusqu'à un maximum de 4.000 grammes et peut produire des baguettes de différentes longueurs.

Dans la partie supérieure, elle est constituée par une bouleuse qui peut être d'une façon autonome ou accouplée à la mouleuse à baguettes située au dessous, par le simple déplacement d'un déviateur. La possibilité de régler à discrétion l'excentricité de la cloche mobile de l'arrondisseuse et la position du rouleau et de la table de formation permet d'obtenir la précision maximum pour toutes les opérations. La machine est disponible dans le modèle AF avec table fixe à la sortie de la formeuse de baguette et dans le modèle AF/M muni de tapis transporteur mobile pouvant recevoir, dans la position supérieure, le pain boulé, et dans la position inférieure, les baguettes.

La productivité élevée, jusqu'à 1800 pièces/heure, et l'intégration complète des deux machines permettent d'obtenir une grande économie de temps de travail.

Caractéristiques techniques:

- Structure en acier
- Motorisation à deux moteurs indépendants pour la bouleuse et pour mouleuse à baguettes
- Machine à bouler les miches en cloche avec mouvement rotatoire planétaire et réglage de l'excentricité
- Cloche et anneau revêtus en feutre ou en matériel antiadhésif
- Mouleuse à baguettes avec rouleau d'écrasement et table de formation réglables
- Mobile su roues et équipée d'un dispositif de blocage



Diese Maschine ermöglicht das Rund- und Langwirken von Brötchen und Brotlaiben verschiedener Größe und Gewicht. Es können Stücke von Minimum 200 bis Maximum 4000 gr rundgewirkt, und Laibe

verschiedener Länge hergestellt werden. Den oberen Teil der Maschine bildet ein Rundwirker, der sowohl unabhängig vom Rest der Maschine, wie auch zusammen mit der im unteren Teil befindlichen Langwirkmaschine, arbeiten kann. Dieses kann durch einfache Verstellung eines Schalters gesteuert werden. Eine hohe Präzision wird durch die flexible Einstellung der Haubenexzentrizität des Rundwirkes und die Einstellmöglichkeit der Walze und des Formgebungstisches gegeben.

Die Maschine kann in der Ausführung AF mit festeingebautem Tisch am Ausgang der Langwirkmaschine oder in der Ausführung AF/M mit beweglichem Förderband, das das in der oberen Ebene abgerundete Brot und die länglichen Brotlaibe der unteren Ebene empfängt, geliefert werden.

Eine hohe Produktionsleistung bis 1800 Stück pro Stunde, und die vollständige Ergänzung beider Anlagen führt zu erheblicher Zeiteinsparung während der Verarbeitung.

Technische Daten:

- Stahlgestell
- Unabhängiger Antrieb der Rund- und Langwirkmaschine
- Haubenabrundmaschine mit Umlaufbewegung und Einstellung der Exzentrizität
- Gloche und Ring mit Filz beschichtet oder aus nicht haftendem Material
- Langwirkmaschine mit Druckwalze und Formungstisch in verstellbarer Ausführung
- Auf Rädern fahrbar, mit Feststellung



Máquina muy versátil que permite tanto redondear panecillos como producir barras de diverso peso y forma. Es capaz de redondear trozos de un peso mínimo de 200 a un máximo de 4.000 gramos y puede producir barras de diferentes longitudes. En la parte superior está constituida por redondeadora que puede ser utilizada en modo autónomo o acoplado a la subyacente barradora a través del simple movimiento de un desviador. La posibilidad de regular a placer le



Pezzi d'impasto arrotondati dal moto della campana mobile
Dough pieces rounded off by the moving bell
Morceaux de pâte arrondis par le mouvement de la cloche mobile
Die Teigstücke werden durch die Bewegung der Glocke abgerundet
Trozos de empaste redondeados por el movimiento de la campana móvil

excentricidad de la campana móvil de la redondeadora y la posición permite obtener la máxima precisión en todas las elaboraciones. La máquina es disponible en el modelo AF con mesa fija a la salida de la barradora y en el modelo AF/M dotada de una cinta transportadora móvil capaz de recoger en la posición superior el pan redondeado y en la inferior la barra. La alta productividad, hasta 1800 trozos/hora, y la completa integración de las dos máquinas permite obtener un notable ahorro de tiempo en elaboración.

Características técnicas:

- Estructura en acero
- Motorización a dos motores independientes para la redondeadora y la barradora
- Rendodeadora a campana con movimiento rotatorio planetario con regulación de la excentricidad
- Campana y anillos revestidos en fieltro o en material antiadherente
- Barradora con rodillo de compresión y mesa para regular las formas
- Móvil sobre ruedas y provista de un sistema de bloqueo

Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezzatura (gr.) Sizes Morceaux Größe Dimensions	Filonatrice Long moulder Allongeuse Langwirker Barradora	Produzione Production Production Produktion Producción	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada			Peso Weight Poids Gewicht Peso	Dimensioni (cm) Dimensions Dimensions Ausenmasse Dimensiones							
				(pcs/h)	(Kw)	(HP)		A	B	C	D	H	E	F	G
AF	200-4000*	200-1500*	1800	0,55+0,55	0,75+0,75		406	123	88	93	65	145	131	78	50
AF/M	200-4000*	200-1500*	1800	0,55+0,55	0,75+0,75		446	155	93	93	65-83	145	131	78	50
AFG	200-4000*	200-1500*	1800	0,55+1,00	0,75+1,36		486	142	88	93	65	145	131	120	50
AFG/M	200-4000*	200-1500*	1800	0,55+1,00	0,75+1,36		526	155	93	93	65-83	145	131	120	50

* 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.