

@conti



Formatrice
Moulding machine - Mouleuse a laminoir
Moldeadora laminadora

Formatrice mod. 500/600 mm.

La formatrice laminatoio mod. FR 2C è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici, dove lo spazio è limitato. È costruita in fusione d'alluminio e acciaio; i rulli lunghi 500 e 600 mm., sono rettificati e cromati a spessore. È dotata di 3 feltri molto resistenti e duraturi. Montata su quattro ruote girevoli ed è provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati e di raschiatore e mensole raccogli prodotto in acciaio inox. Con macchina in movimento, si passa dal procedimento di laminazione a quello di formazione, azionando un apposito comando posto sulla parte anteriore della macchina. È dotata di dispositivo antinfortunistico a normativa C.E.

La versione a 3 cilindri è dotata di un terzo cilindro nella parte sotto, che permette la cilindratura di pasta fino a 3 Kg. di peso.

Il peso di formatura può arrivare fino a grammi 1500 per la produzione di filoni, baguettes, pane in cassetta.

Optional per modello a 2 cilindri: filonatore finale con nastro trasportatore per la produzione di piccoli filoni di pane.

Moulding machine 500/600 mm.

The moulding machine with sheeter is a machine that solves the problem of small bakeries where space is limited. It is made with aluminium fusion and steel; the 500/600 mm. long rollers are chromium-plated and ground to size. It comes with 3 very resistant and long-lasting sleeve felts with ascraper and product collection brackets in stainless steel. It is mounted on four castors and comes complete with a mechanism for return of the rolled up piece. With the machine in motion it is possible to switch from the process of moulding to that of shaping by activating a special control located at the front part of the machine. It is equipped with an accipient prevention device C.E. normative.

The 3 cylinder version is fitted with a third cylinder in the lower part, which makes it possible to roll up to 3 kg. of dough.

The moulding weight can be up to 1500 grams for the production of long loaves, french sticks and square loaves.

Optional for 2-cylindres model: final long loaf moulder with conveyor for the production of short baguette-type loaves.

Mouleuse a laminoir 500/600 mm.

La mouleuse à laminoir mod. est une machine qui résout les problèmes des petites boulangeries, où l'espace est limité. Elle est construite en duraluminin et acier; les cylindres de 500/600 mm de long sont rectifiés et chromés, et dotée de 3 manchos de feutre très résistants et de longue durée. Elle est montée sur quatre roulettes pivotantes avec système de retour des pâtons enroulés avec une raclette et des étagères en acier inox pur recueillir le produit. Il est possible de passer du laminage ao moulage avec la machine en mouvement, an actionnant une commande spéciale aituée sur la partie antérieure de la machine. Elle est dotée d'un dispositif pour la prévention des accidents ao normativt C.E.

La version à 3 cylindres est dotée d'un troisième cylindre qui se trouve dans la partie inférieure et qui permet le laminage de pâte jusqu'à 3 kilos.

Le poids de la pâte peut arriver jusqu'à 1500 grammes pour la production de pains longs, baguettes, pain de mie.

Option pour le modèle à 2 cylindres: machine pour la production de baguettes à la fin de la ligne avec bande transporteuse pour la production de petits pains longs.

Moldeadora laminadora 500/600 mm.

La moldeadora laminadora es una máquina que resuelve el problema de las pequeñas panaderías, donde el espacio es limitado. Está construida en fundición de aluminio y acero; los rodillos de 500/600 mm. de longitud, están rectificadas y cromados a espesor constante. Está dotada de 3 fieltros muy resistentes y duraderos, está montada sobre cuatro redas giratorias y dispone de un sistema de regreso de las piezas enrolladas, con pala rascadora y bandejas de recolección del producto de acero inoxidable. Con la máquina en marcha se expresamente colocado sobre la parte anterior de la máquina. Está dotada de un dispositivo de prevención de los accidentes, de confirmidad con las normas C.E.

La versión de 3 cilindros está provista de un tercer cilindro en la parte inferior que sirve para extender la masa de hasta 3 Kg. de peso.

El peso de moldeado puede alcanzar hasta 1500 gramos para la producción de barras, baguettes y pan de molde.

Opcional para los modelos de 2 cilindros: formadora de barras final con cinta transportadora para producir barras de pan pequeñas.



*Filonatore finale • Final loaf belt
Allongeuse finale • Filonador final*

	HP -CV HP -CV	LARGHEZZA -LERGEUR WIDTH -AUCHURA	ALTEZZA -HAUTEUR HEIGHT -ALTURA	LUNGHEZZA -LONGEUR LENGTH - LONGITUD	PESO -POIDS WEIGHT - PESO	CAPACITÀ -CAPACITÈ CAPACITY - CAPACIDAD
				POSIZIONE DI LAVORO WORKING POSITION MACHINE TRAVAIL POSICION TRABAJO	POSIZIONE DI RIPOSO RESTING POSITION MACHINE FERMEE POSICION CERRADA	
FR 500 2C	1	mm. 830	mm. 1200	1250	900	kg. 145 gr. 20 ÷ 950
FR 600 2C	1	mm. 930	mm. 1200	1250	900	kg. 165 gr. 20 ÷ 950
FR 500 3C	1,5	mm. 850	mm. 1200	1250	900	kg. 180 gr. 20 ÷ 1500

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni. - All dimension and technical data are subject to alteration
Les dimensions et les données techniques ne sont données qu'à titre indicatif. - Tamanos y datos técnicos pueden sufrir variación.



conti

Via Caduti del Lavoro, 17/19 - 37012 Bussolengo - Verona - Italia

Tel. +39 45 6767211 - +39 45 6767212 - Fax +39 45 6767025

e-mail: info@conti-italy.com

www.conti-italy.com