



Formatrice



Moulder



Façonneuse



Mod. C 600/2

Macchina per la produzione di pane di tipo avvolto. La macchina è costituita da un tappeto di introduzione ai due cilindri, i quali provvedono alla laminazione della pasta, e da una coppia di tappeti aventi velocità diverse e tra loro contrarie che consentono di far arrotolare su se stessa la pastella laminata conferendo al prodotto il tipico effetto di avvolgimento.

Lo spessore di laminazione e la distanza tra i tappeti avvolgitori sono regolabili indipendentemente. Cilindri di laminazione in acciaio inox di larghezza 600 mm. I prodotti formati possono anche essere prelevati dallo stesso lato dove la pastella viene introdotta oppure, previa semplice manovra manuale, dal lato opposto. Possibilità di arrestare il tappeto di formatura superiore. La macchina è montata su ruote piroettanti per un agevole spostamento.

Machine for the production of rolls. The machine consists of a belt that conveys the dough to the two sheeting rollers and to a pair of belts with different and opposite speeds that make the piece of sheeted dough rotate on its own axis, thus giving the product its typical rolling.

The sheet thickness and the distance between the sheeting belts can be adjusted independently of each other. Stainless steel sheeting rollers, 600 mm wide. The rolls can be taken out of the machine from the same side through which the dough is introduced or, after a simple manual operation, from the opposite side.

The upper moulding belt can be stopped.

The machine is mounted on castors to ensure easy movement.

Machine pour la production de pain de type enroulé.

La machine est constituée d'un tapis d'introduction aux deux cylindres, qui servent au laminage de la pâte, et de deux tapis ayant des vitesses différentes et opposées entre elles, qui permettent l'enroulement de la pâte laminée sur elle-même en lui donnant cet effet typique. L'épaisseur de laminage et la distance entre les tapis enrouleurs sont réglables de manière indépendante. Les cylindres de laminage ont une largeur de 600 mm. Les produits façonnés peuvent être prélevés aussi bien du côté où la pâte est introduite que, après une simple opération manuelle, du côté opposé. Il est possible d'arrêter le tapis de façonnage supérieur. La machine est équipée de roues pivotantes pour en permettre un déplacement aisé.

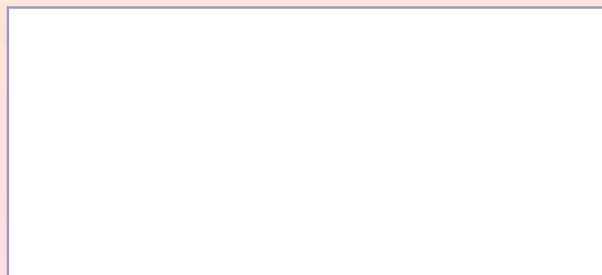
## DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur kW	Dimensioni a riposo Idle size Dimensions à l'arrêt mm	Dimensioni in lavoro Working size Dimensions en travail mm	Dimensioni imballo Packaging size Dimensions emballage mm	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Massa con cassa Mass with cage Masse avec caisse kg
C600/2	0.5	920 x 920 x 1170 H	1110 x 920 x 1170 H	1000 x 1000 x 1340 H	164	245

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



**FOOD MAKERS BAKERY EQUIPMENT**  
16019 Adelante Street  
Irwindale, CA 91702-3255  
Visit our website at : [www.fmebakery.com](http://www.fmebakery.com)