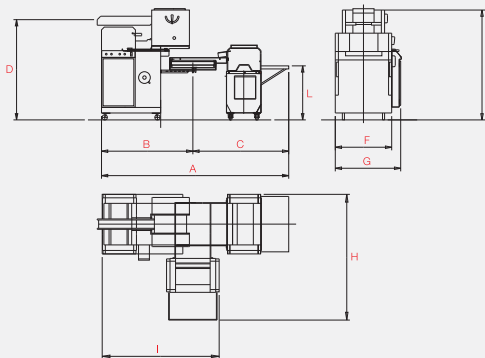


**Misure**  
Dimension

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
mm	2705	1320	1385	1447	1586	815	945	1815	1690	780
Inc.	106,5	52	54,5	57	62	32	37	71	66,5	31



**Dati tecnici**  
Technical Features

	Massa macchina Machine mass Kg / lbs	Massa con cassa Mass with cage Kg / lbs	Dimensioni con gabbia Size with cage (LPH) mm / Inc.
Duetto senza / without GF2	505 / 1113	555 / 1223	1740x1140x1950 / 68x45x77
Duetto con / with GF2	160 / 353	200 / 440	1370x900x1350 / 54x35x53

Motore spezzatrice Divider's motor KW / HP	Motore formatrice GF1 GF1 Moulder's motor KW / HP	Motore formatrice GF2 GF2 Moulder's motor KW / HP	Motore uscita laterale a richiesta Lateral outfeed motor on request KW / HP
0,37 / 0,5	0,55 / 0,7	0,55 / 0,7	0,05 / 0,06



FOOD MAKERS BAKERY EQUIPMENT  
16019 ADELANTE STREET  
IRWINDALE, CA 91702-3255  
Visit our website at: [www.fmebakery.com](http://www.fmebakery.com)



www.fmebakery.com



cod. 33270348 Rev. A

[www.fmebakery.com](http://www.fmebakery.com)>>><<Food Makers Bakery Equipment



**duetto**  
GRUPPO AUTOMATICO  
AUTOMATIC UNIT



Versione in acciaio inox a richiesta  
Stainless steel version on request

## duetto

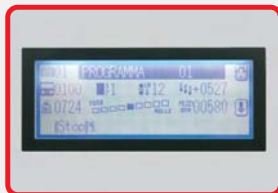
### GRUPPO AUTOMATICO AUTOMATIC UNIT

Gruppo automatico adatto a panifici di piccola e media produttività, che necessitano di macchine flessibili in grado di produrre i più svariati tipi di pane, ma che devono tenere conto degli ingombri all'interno del Panificio. DUETTO è in grado di lavorare sia pasta dure che tenere oltre alla ben nota "CIABATTA" con pezzatura variabile da 20 a 1000 gr ca. (0,7 oz a 2,2 lbs) su 1-2-3-4-6 file ottenibili tramite coltelli intercambiabili con una produzione da 1000 a 4500 pezzature. Alimentazione automatica con nastro di elevata capacità. Ha una larghezza testata di laminazione di 180 mm (7,1 inc) per un maggiore carico di pasta sullo scivolo di alimentazione. La velocità viene modificata per mezzo di un variatore di velocità che permette una maggior flessibilità della macchina. Il Filonatore installato tra la prima e la seconda formatrice (opzionale) permette un sostanziale risparmio dello spazio. Formatrici a 4 cilindri, con anticarto, di larghezza utile 500 mm (19,7 inc). Posizione dei comandi a destra rispetto alla direzione d'ingresso della pasta in macchina. **DUETTO è fornito di serie in versione elettronica con pannello comandi Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa tramite PLC per una facile autoregolazione della velocità del coltello di spezzatura, che permette una maggior precisione nell'ottenimento del peso impostato e nella forma della pasta spezzata.** un formatore di pasta spezzata ottimale per qualsiasi peso e formato desiderato.

*Automatic unit suitable for small and medium-sized bakeries requiring versatile machines able to produce many different types of bread, but also having to take into account the available space in the bakery.*

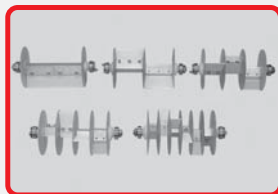
*DUETTO can work tough and soft doughs as well as the well-known "CIABATTA" with variable weight range from 20 to 1000 g, approx. (abt. From 0,7oz to 2,2 lbs) in 1-2-3-4-6 rows obtainable by means of interchangeable knives with a production from 1000 to 4500 pieces/hour. Automatic infeeding by high capacity belt. Sheeting head width 180 mm (7,1 inc) for a bigger dough loading on the infeeding chute. The speed is adjusted by means of a variator, which offers higher machine versatility. The long loaf moulding device installed between the first and second moulder (optional) offers considerable space-saving. 4-rollers moulder, with anti-production reject, of usefull width 500 mm. (19,7 inc). The controls are located on the right with respect to the machine dough infeed direction. **The standard version of DUETTO is electronic with touch screen control panel with 50 programs, PLC handling and easy self-adjustment of dividing knife speed for obtaining more precision in the set weights and dough shape. This system permits to obtain an optimum piece of dough both as regards the weight and the format.***

### ● Componenti e caratteristiche Equipment and features



Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa delle varie funzioni della macchina.

*Touch screen control board with 50 programs and operative handling for different machine functions.*



Serie di coltelli in dotazione al Duetto.

*The machine's equipment includes a set of knives.*



Particolare del dispositivo prelievo ciabatte e/o pasta solo spezzata.

*Particular of the collection device for ciabatta and/or only cut dough.*

### ● Componenti e caratteristiche Equipment and features



Particolare del filonatore posto sul tappeto di trasporto situato tra la prima e la seconda formatrice (opzionale)

*Detail of the long-loaf moulding device placed on the resting belt between the first and second moulder. (optional)*



Particolare dell'ampio tappeto di carico pasta inusuale su di un gruppo di limitate dimensioni.

*Detail of the big dough loading belt, unusual in a unit of reduced dimensions like this one.*



Particolare del Tappeto di uscita laterale (opzionale)

*Detail of the lateral exit belt. (optional)*

**FOOD MAKERS  
BAKERY EQUIPMENT**

FMEbakery.com