

GT 3000-E

GRUPPO AUTOMATICO CON INTEGLIAMENTO

AUTOMATIC UNIT WITH AUTOMATIC TRAYLOADINGDEVICE

GROUPE AUTOMATIQUE AVEC DEPOSE SUR PLAQUE

AUTOMATISCHE ANLAGE MIT BLECHBELEGUNG



CE



sottoriva

**FOOD MAKERS
BAKERY EQUIPMENT**

FMEbakery.com

GT 3000-E

GRUPPO AUTOMATICO CON INTEGLIAMENTO/AUTOMATIC UNIT WITH AUTOMATIC TRAY LOADING DEVICE
GROUPE AUTOMATIQUE AVEC DEPOSE SUR PLAQUE/AUTOMATISCHE ANLAGE MIT BLECHBELEGUNG

ITALIANO

Macchina per la produzione ed il deposito in teglia di svariati formati di pasta per pane avvolto e di pezzi solo tagliati.

A seconda dei formati il gruppo pu` essere fatto lavorare per la produzione ad una fila, a due file, a tre file o a quattro selezionabili con una semplice azione manuale. Possibilit` di bypassare la prima formatrice per il passaggio di pezzi solo tagliati (es. ciabatte). Le pezzature, da considerarsi puramente indicative e non vincolanti, ottenibili a seconda delle file impostate sono le seguenti:

1 fila: da 250 a 500 gr e oltre di pasta

2 file: da 110 a 250 gr e oltre di pasta

3 file: da 60 a 160 gr e oltre di pasta

4 file: da 50 a 110 gr e oltre di pasta.

A richiesta si pu` avere la versione per produzione a 5 file (previa rinuncia ad una tra le possibilit` di produrre 2,3, o 4 file; campo di pezzatura ottenibile con funzionamento a 5 file: da 35 gr a 80 gr ca. di pasta).

La produzione oraria max. `e` variabile in funzione della pezzatura e del formato del prodotto; a puro titolo di riferimento si pu` considerare una produzione massima di 6500 barilini/ora a 4 file 60 gr di pasta.

La macchina `e` dotata di una tastiera di comando con visualizzazione tramite la quale `e` possibile impostare, memorizzare e selezionare dei programmi di produzione (max 20) permanendo comunque la possibilit` di intervenire manualmente con le correzioni che si rendessero necessarie; i valori che rendono diversi i programmi sono la massa del prodotto e l'ordine con cui se ne vuole il deposito in teglia. Introduzione della pasta tramite nastro trasportatore di notevole capacit`. Sistema di laminazione e spezzatura dotato di dispositivo antistiramento BREVETTATO.

Velocit` di produzione variabile. La seconda formatrice pu` essere girata per l'ottenimento di particolari formati avvolti (banane, barilini, filoni, ecc.).

Nastri in uscita dalla prima formatrice regolabili in lunghezza per una disposizione ottimale dei pezzi sul nastro d'entrata della seconda formatrice.

La macchina `e` montata su ruote per permettere un agevole spostamento. Il dispositivo di deposito automatico in teglie `e` previsto di serie per teglie con misure perimetrali 600x800 mm dotate di bordo alto 30 mm.

Le teglie, che possono essere indifferentemente piane od ondulate, vengono inserite manualmente in macchina (ne possono essere sistemate fino ad un massimo di 7 una sopra l'altra) la quale provvede poi a metterle in linea automaticamente.



Pannello comandi
Control panel
Panneau commandes
Schalttafel

ENGLISH

Machine for the production and loading onto trays of different dough shapes for rolled bread and only cut pieces.

According to the product size, the unit can be operated for the production with 1, 2, 3 or 4 rows to be easily selected through a simple manual operation. The first moulder can be by-passed to permit the passage of the cut pieces of dough (e.g. "ciabatte"). The weight ranges (purely indicative and non-binding) that can be obtained depending on the number of rows set is as follows:

1 row: from 250 to over 500 g of dough

2 rows: from 110 to over 250 g of dough

3 rows: from 60 to over 160 g of dough

4 rows: from 40 to over 110 g of dough.

A 5-row version (after discarding one of the 2-3-or 4-row knives) is available on request and offers a weight range from 35 to approx. 80 g of dough.

The max. hourly production varies according to the product weight range and size; for example a maximum hourly output of 6500 "barilini" rolls/of 60 g of dough can be obtained with 4 rows.

The machine is equipped with a control keyboard provided with a display for the setting, storage and selection of the different production programs (max. 20), which also permits manual correction whenever required. The production programs are differentiated by the product weight and the order in which the products are to be loaded on the trays. The dough enters the unit by means of a high-capacity conveyor belt. The sheeting and cutting system is equipped with a PATENTED anti-stretching device. The production speed can also be adjusted. The second moulder can be turned sideways to produce special types of rolls ("banane", "barilini", "long loaves", etc.).

The length of the first moulder outlet belts can be adjusted for optimal arrangement of the pieces on the second moulder inlet belt. The machine is mounted on castors for easy movement. The automatic standard tray loading device is made for trays 600 x 800 mm rim. 30 mm. The trays, either flat or corrugated, are inserted manually into the machine (up to a maximum of 7 placed one on top of the other), and are then aligned automatically.



Deposito prodotti spezzati e/o filonati
Divided and/or moulded piece unloading
D`ep`ot produits divis`es et/ou pour pain longs
Ablegen der geteilten und/oder langgewirkten Erzeugnisse

Machine pour la production et la d'épense sur plaque de différentes formes de pâte, pour pâtons enroulés et pâtons uniquement divisés.

Selon les formats, le groupe peut fonctionner à une, deux, trois ou quatre bandes grâce à une simple opération manuelle de sélection. Il est possible d'exclure la première façonneuse pour permettre le passage de pâtons uniquement divisés (ex. "ciabatte"). Le poids des pâtons, reporté à titre d'exemple et non contraignant, que l'on peut obtenir en fonction du nombre de bandes sélectionnées est le suivant :

1 bande : de 250 g à 500 g et plus de pâte

2 bandes : de 110 g à 250 g et plus de pâte

3 bandes : de 60 g à 160 g et plus de pâte

4 bandes : de 40 g à 110 g et plus de pâte

La version pour la production à 5 bandes est disponible sur demande (il faut cependant renoncer à l'une des modalités à 2, 3, 4 bandes ; poids pouvant être obtenus avec le fonctionnement à 5 bandes : de 35 g à 80 g environ de pâte).

La production par heure maximum varie en fonction du poids et du format du produit ; comme référence, on peut considérer une production maximum de 6500 pâtons/heure de 60 g de pâte à 4 bandes. La machine est équipée d'un clavier de commande avec afficheur à l'aide duquel on peut régler, mémoriser et sélectionner différents programmes de production (max. 20). Cependant, il est possible d'intervenir manuellement pour d'éventuelles corrections.

Les différents programmes varient par la masse du produit et l'ordre avec lequel on veut qu'il soit déposé sur la plaque. L'introduction de la pâte est effectuée par un tapis transporteur de grande capacité. Système de laminage et d'écoupe muni de dispositif anti-étirage BREVETÉ. La vitesse de production est variable. La deuxième façonneuse peut être déplacée afin d'obtenir des formats particuliers de pains enroulés (banane, barilini, pains longs, etc.).

La machine est montée sur roues afin d'en permettre un déplacement aisé. Le dispositif de dépôt automatique sur plaque est prévu de série pour des plaques 600 x 800 mm et munies de bord 30 mm de hauteur. Les plaques, qui peuvent être indifféremment planes ou ondulées, sont introduites manuellement dans la machine (on peut placer jusqu'à 7 plaques l'une sur l'autre). Ensuite, la machine procède automatiquement à leur mise en ligne.

Aufarbeitungsanlage, zur Herstellung und Belegung auf Backbleche von eckigen oder gewickelten Teiglingen. Je nach dem welches Format Sie wünschen, kann die Maschine 1, 2, 3 oder 4-reihig arbeiten (mit einem Handgriff umzustellen, - dank Revolversystem). Ausgabe nach der ersten Wickelmaschine für den Durchgang von nur geschnittenen Teigstücken (z.B. "Ciabatta"). Die Gewichts bereiche, die rein als Hinweis dienen und nicht bindend sind und je nach eingestellten Reihen erhalten werden können, sind wie folgt:

1 reihig: von ca. 250 bis ca. 500 g Teig und mehr

2 reihig: von ca. 110 bis ca. 250 g Teig und mehr

3 reihig: von ca. 60 bis ca. 160 g Teig und mehr

4 reihig: von ca. 40 bis ca. 110 g Teig und mehr.

Optional: 5 reihig von ca. 35 bis ca. 80 g Teig und mehr (nur möglich wenn auf eine anderen Produktionsreihenanzahl verzichtet wird).

Die maximale Stundenleistung variiert, je nach gewünschter Größe und Gewicht. z.B.: 6500 Stücke "Barilini" (Zweimal gewickeltes Brot) je Stunde bei einem Teiggewicht von 60 g in 4 Reihen produziert.

Die Bedienung der Anlage erfolgt über Bedienschnitttabelle und Display (mit 20 Programmen) wobei ein Eingriff von Hand jederzeit möglich ist. Je Programm werden die Daten der zu produzierenden Teigstücke, und deren Belegung gespeichert. Beschickung über ein großzügiges Teigeinlaufband. Ausroll- und -Teigteilensystem mit PATENTIERTER Antireiß-Vorrichtung. Verstellbare Produktionsgeschwindigkeit. Für besondere Formen (z.B. Banane, Barilini, Maggolini, usw. oder auch gewickelte und ausgerollte Produkte) kann die zweite Wickelmaschine im Winkel gedreht werden.

Um denn ein optimales Einlaufen in die zweiten Wickelmaschine zu gewährleisten, können die Auslaufänder der ersten Wickelmaschine in der Länge verändert werden (4-reihig um die Ecke).

Maschine fahrbar zum leichteren Verschieben. Belegung, standardmäßig, für Backbleche und Baguettbleche (Rinnen) mit 600 x 800 mm und einem 30 mm hohen. Diese werden von Hand in die Maschine für bis 7 Bleche eingelegt, und dann automatisch belegt.



Dispositivo inclinatore da 0° a 45° brevettato
Inclination patented device from 0° to 45°
Dispositif d'inclinaison brevete de 0° a 45°
Patentierter Schiefe vorrichtung vom 0° bis 45°



OPTIONAL

- Dispositivo per deposito in teglia di prodotti solo spezzati (ciabatte, zoccolotti, quadrette, ecc.).
 - Dispositivo di filatura a tavola (applicabile solo se presente il dispositivo precedente).
 - Dispositivo inclinatore da 0° a 45° brevettato.
- La macchina può essere equipaggiata con dotazioni speciali a richiesta del cliente.

OPTIONAL

- *Tray loading device of cut products only ("ciabatte", "zoccolotti", "quadrette", etc.).*
 - *Long loaf moulding device (to be coupled only to the above mentioned one).*
 - *Inclination patented device from 0° to 45°.*
- The machine can be equipped with other special features on the customer's request.

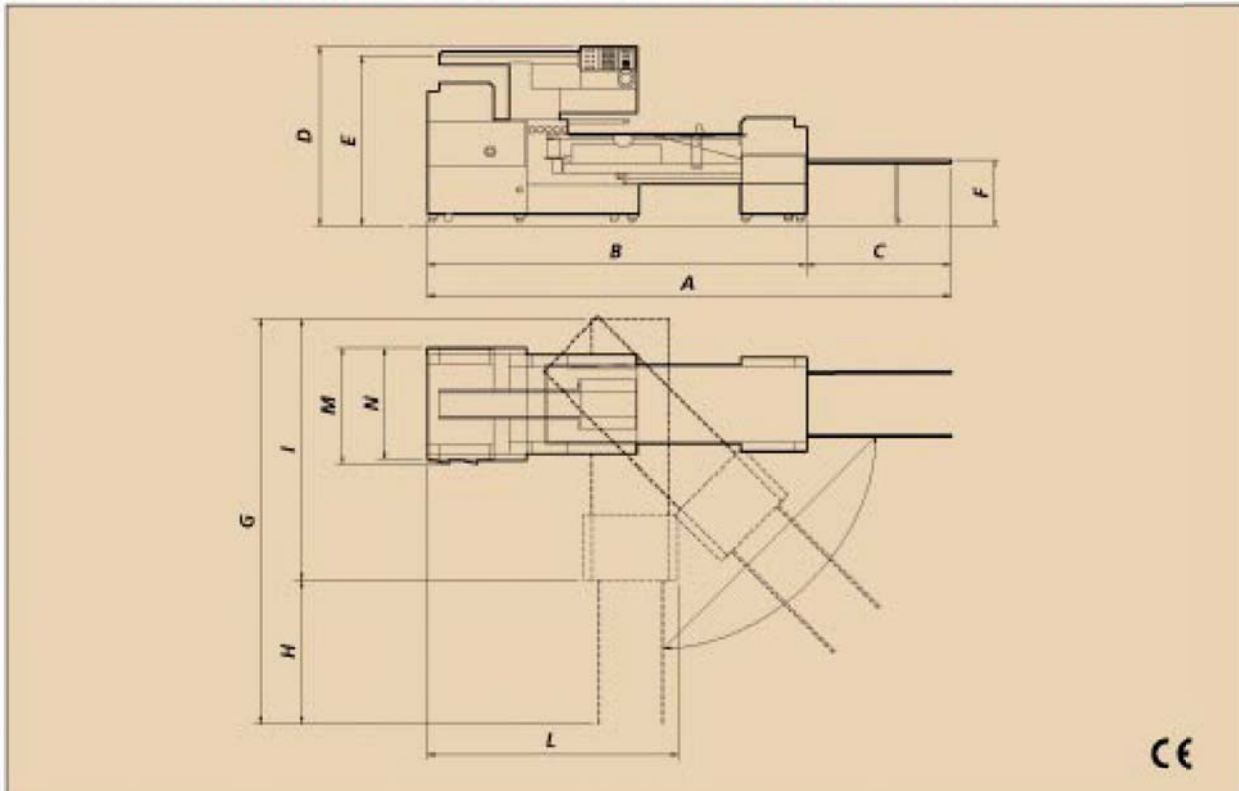
OPTIONS

- Dispositif pour la dépose sur plaque des produits uniquement divisés (ciabatte, zoccolotti, quadrette, etc.).
 - Planche pour pain long (il ne peut être appliqué qu'en présence du dispositif précédent).
 - Dispositif d'inclinaison breveté de 0° à 45°.
- La machine peut être munie d'équipements spéciaux sur demande du client.

ZUBEHÖR

- Belegung auf Bleche für nur geteilte, eckige Teigstücke (z.B. Ciabatta, Zoccolotti, Quadrette, u.s.w.)
 - Tisch-Platten-Langwirker (nur in Verbindung mit o.g. Vorrichtung).
 - Patentierte schiefe Vorrichtung vom 0° bis 45°.
- Sonderausstattungen jeglicher Art, auf Anfrage möglich.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN



MOD.	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N
GT3000-E	4780	3470	1310	1645	1560	595	3490	1310	2180	2550	1070	1010
GT3000*-E	4980	3670	1310	1645	1560	595	3690	1310	2380	2550	1070	1010

(*) con dispositivo di deposito in teglia prodotti solo tagliati - with tray loading device of only cut pieces
avec dépose sur plaque de pièces seulement coupées - mit Blechebelegung der nur geteilten Teiglinge

MOD.	Massa della macchina - Machine mass Masse de la machine - Maschinenmasse kg	Potenza motori - Motor Power Puissance moteurs - Motorenleistung kW			
	versione base standard version version base Standardausführung	testa di laminazione e spezzatura Sheeting and diving head Tête de laminage et découpe Aussatz- und Tegetkopf	Prima formatrice /Rat moulder Première façonneuse Erste Wickelmaschine	Seconda formatrice /Second moulder Deuxième façonneuse Zweite Wickelmaschine	Trasporto teglie Tray transport Transport plaques Brottransport
GT3000-E	1350	0.37	0.55	0.75	0.25

Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a 70 dB(A) - Weighted continuous equivalent acoustic pressure level below 70 dB(A)
Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré inférieur à 70 dB(A) - Andauerndes, gleichmäßiger, gemessener Schalldruckpegel unter 70 dB A

È possibile poter applicare o rimuovendo il prodotto, perciò tutti gli accessori sono progettati per essere facilmente installati o rimossi. Il cliente deve assicurarsi di avere il personale necessario per l'installazione e la manutenzione. Il cliente deve assicurarsi di avere il personale necessario per l'installazione e la manutenzione. Il cliente deve assicurarsi di avere il personale necessario per l'installazione e la manutenzione.



Visit our Website at: www.fmebakery.com