

# WINNER-E

GRUPPO AUTOMATICO

*AUTOMATIC UNIT*

GROUPE AUTOMATIQUE

*AUTOMATISCHE ANLANGE*



CE



**sottoriva**

**FOOD MAKERS  
BAKERY EQUIPMENT**

**FMEbakery.com**

# WINNER-E

GRUPPO AUTOMATICO • AUTOMATIC UNIT • GROUPE AUTOMATIQUE • AUTOMATISCHE ANLAGE

## ITALIANO

Macchina per piccole e medie produzioni per la lavorazione di paste morbide e dure per i diversi formati di pane avvolto e non. La macchina nella sua versione base è proposta con:

- Nastro di introduzione motorizzato di buona capacità.
- Dispositivo antistiramento "UP STOP" per un trattamento dolce e delicato della pasta.
- Impostazione manuale della pezzatura variabile da 30 gr. c.a. a 500 gr. c.a. ottenibile a seconda del gruppo di taglio usato.
- n°3 gruppi di taglio per funzionamento a 1,2 e 3 file intercambiabili e sostituibili con una semplice e veloce azione manuale.
- Spessore di laminazione, prima della spezzatura, regolabile.
- Velocità di produzione variabile.
- n°2 formatrici a due cilindri di larghezza 500 mm.
- Dispositivo bypass la prima formatrice.
- Posizione dei comandi a destra rispetto alla direzione d'ingresso della pasta nella spezzatrice.
- La macchina esiste anche nella configurazione "WINNER/S-E", priva di seconda formatrice e con prima formatrice non bypassabile.

## FRANCAIS

Machine pour petites et moyennes productions pour le travail de pâtes molles et dures pour différents formats de pain enroulé et non. Dans sa version base, la machine est proposée avec :

- Tapis motorisé d'introduction de bonne capacité.
- Dispositif anti-étirage "UP STOP" pour un travail doux et délicat de la pâte.
- Réglage manuel du poids des pains allant de 30 g à 500 g environ, obtenu en fonction du groupe de découpe utilisé.
- N. 3 groupes de découpe pour le fonctionnement à 1, 2, 3 bandes ; interchangeables et remplaçables par une simple et rapide opération manuelle.
- Épaisseur de laminage réglable avant la découpe.
- Vitesse de production variable.
- N. 2 façonneuses à deux rouleaux de largeur 500 mm.
- Dispositif pour l'exclusion de la première façonneuse.
- Position des commandes sur la droite par rapport à la direction d'introduction de la pâte dans la diviseuse.
- Il y a aussi le modèle "WINNER/S-E" qui est sans la deuxième façonneuse.

## ENGLISH

This machine has been designed for small and medium-size productions of soft and hard dough for different types of rolls and other shapes. In its standard version, the machine comes complete with:

- High capacity motorized inlet belt.
- "UP STOP" anti-stretching device for gentle and delicate dough processing.
- Manual setting of the weight range, adjustable from 30 to 500 g, to be obtained according to the knives used.
- No. 3 knives for operation with 1, 2 and 3 interchangeable rows that can be replaced with an easy and rapid manual operation.
- Adjustable sheeting thickness prior to cutting.
- Adjustable production speed.
- No. 2 modulators with two rollers 500 mm wide.
- Device to by-pass the first moulder.
- Control panel positioned on the right hand side of the machine with respect to the inlet direction of the dough into the divider. The automatic unit is available also in the mod "WINNER/S-E" without the 2nd moulder.

## DEUTSCH

Die optimale Maschinen für kleine und mittlere Bäckereien. Die WINNER eignet sich hervorragend für die Verarbeitung von weichen und auch von festen Teigen. Für die Herstellung den verschiedensten Backwaren, die geteilt, oder geteilt und gewickelt werden.

Die Details der Basisauführung:

- Großes motorisiertes Einlaufband, für ein optimales arbeiten.
- "UP STOP" - Vorrichtung schont den Teig und verhindert "einreißen"
- Gleichmäßige Teigteilung für Stücke von ca. 30 bis ca. 500 g je nach Schneideinheit (manuell einstellbar)
- Einfach und schnell zu wechselnde Schneideeinheiten für die 1-, 2- oder 3-Reihige Produktion
- Einstellbare Teilstück-Höhe (vor der Teigteilung) durch veränderbare Walzstärke
- Veränderbare Produktionsgeschwindigkeit
- Nr. 2 Wickelmaschinen mit je 500 mm breiten Walzen
- Ausgabe nach der ersten Wickelmaschine
- Steuerelemente auf der rechten Maschinenseite (Teigeinlaufrichtung rechts)
- Die Anlage steht auch in der Ausführung "WINNER/S-E" zur Verfügung, die ohne die zweite Wickelmaschine ist.

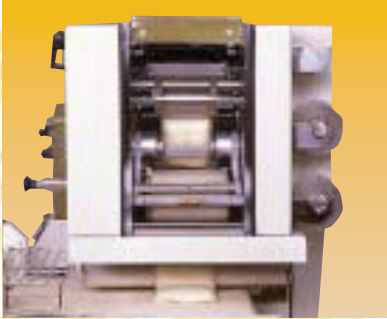




▲ Gruppo abbinato ad arrotondatrice mod. AC/1-E  
 Unit combined with rounder mod. AC/1-E  
 Groupe jumelé à la bouleuse mod. AC/1-E  
 Mit der Rundwirkmaschine Mod. AC/1-E kombiniert



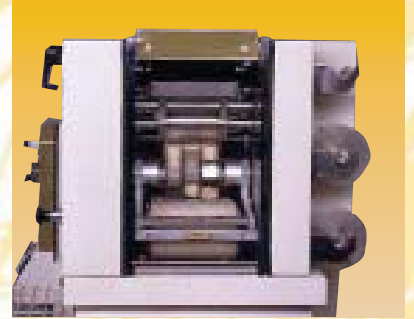
▲ Pannello comandi  
 Control panel  
 Panneau commandes  
 Schalttafel



▲ Gruppo di taglio a 1 fila  
 1-row-cutting-unit  
 Groupe de découpe à 1file  
 Schneideeinheit mit 1 Reihe



▲ Gruppo di taglio a 2 file  
 2-row-cutting-unit  
 Groupe de découpe à 2 files  
 Schneideeinheit mit 2 Reihen



▲ Gruppo di taglio a 3 file  
 3-row-cutting-unit  
 Groupe de découpe à 3 files  
 Schneideeinheit mit 3 Reihen



**OPTIONAL**

- Dispositivo di uscita laterale delle pastelle solo spezzate, ad es. per abbinamento ad arrotondatrice AC/1-E o per prelievo ciabattine
- Formatrici (prima o seconda o entrambe) a quattro cilindri con anticarto
- Dispositivo filonatore con pressolo regolabile da applicare fisso all'uscita della prima formatrice. In caso di non utilizzo il dispositivo è reclinabile verso il basso con un conseguente minor spazio occupato
- Dispositivo filonatore con pressolo regolabile montato su carrello indipendente da abbinare alla seconda formatrice (quella girevole)
- Sfarinatore su cilindri di laminazione della testa

Per eventuali modifiche e/o applicazioni richiedere studio di fattibilità

**OPTIONALS**

- Lateral outlet device only for cut pieces (e.g. for combination with AC/1-E rounder or for picking-up of little ciabatte)
- Four-roller moulder(s) (first, second, or both) with a device that prevents production rejects
- Long loaf moulding device with adjustable pressing board to be installed in a fixed position at the outlet of the first moulder. When not in use, this device can be reclined downward for additional space saving
- Long loaf moulding device with adjustable pressing board mounted on independent trolley to be combined with the second (revolving) moulder
- Pulverizer on the sheeting rollers of the head

For eventual modifications and/or applications get in touch with us

**OPTIONS**

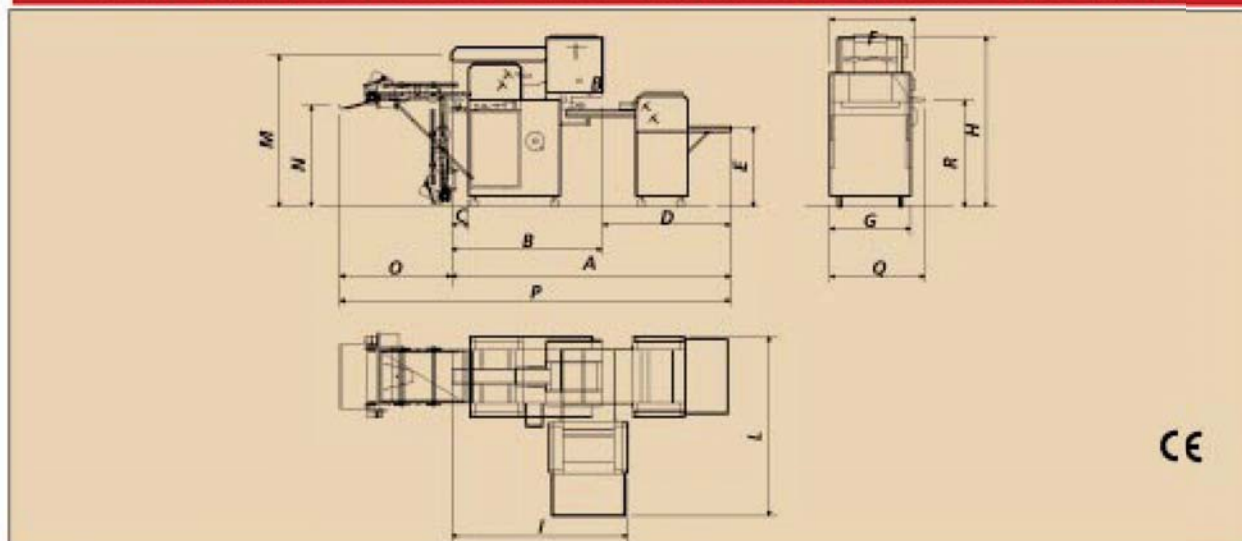
- Dispositif de sortie latérale des pâtons uniquement divisés, par exemple pour le jumelage à la bouleuse AC/1-E ou pour le prélèvement des pains "ciabattine"
  - Façonneuse/s (première ou deuxième, ou les deux) à quatre rouleaux avec recyclage des déchets
  - Dispositif pour pain long avec planche de pressage réglable à fixer à la sortie de la première façonneuse. En cas de non utilisation, il est possible d'incliner ce dispositif vers le bas afin d'économiser de l'espace
  - Dispositif pour pain long avec planche de pressage réglable monté sur chariot indépendant à jumeler à la deuxième façonneuse (celle pivotante)
  - Tamiseur placé au-dessus des rouleaux de laminage de la tête
- Pour d'éventuelles modifications et/ou applications veuillez nous contacter.

**ZUBEHÖR**

- Seitenaus trag nach dem Teigteiler um eckige Stücke abzunehmen (z.B. Körnersemmel, kleine Ciabatta, usw.) oder um z.B. die Rundwickmaschine Mod. AC/1-E zu beschicken
- Vierwalzen Wickelmaschine/n (erste oder zweite oder beide) mit Teigrestefach
- Abklappbarer Plattenlangwirker an Ende der ersten Wickelmaschine. Falls die Vorrichtung nicht gebraucht wird, kann sie nach unten gesenkt werden und nimmt folglich weniger Platz ein
- Separater Plattenlangwirker fahrbar auf eigenem Gestell, für das Anstellen nach der zweiten Wickelmaschine (die auch im Winkel gedreht werden kann)
- Streuvorrichtung auf die Walzen der Kopf montiert.

Für eventuellen Veränderungen und/oder verschiedenen Zubehören bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung

**CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN**



**WINNER - E**

Base - Standard version - Version base - Basisausführung												con optionalis - with optionalis avec options - mit Zubehör				
mm																
A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	
2645	1440	170	1205	710	800	880	1600	1670	1740	1425	1010	1080	3725	870	1030	

Massa della macchina - Machine mass Masse de la machine - Maschineomasse versione base - standard version version base - Basisausführung kg	Massa della macchina - Machine weight Masse de la machine - Maschineomasse con optionalis - with optionalis c avec option c - mit Sonderzubehör c kg	Potenza installata max. Installed power max. Puissance installée max. installierte Leistung max. kw
600	690	1,5

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



Visit our Website at: [www.fmebakery.com](http://www.fmebakery.com)

Il prodotto è stato approntato con il miglioramento continuo e lo sviluppo. Il cliente può richiedere miglioramenti e sviluppi. Il cliente può richiedere miglioramenti e sviluppi. Il cliente può richiedere miglioramenti e sviluppi. Il cliente può richiedere miglioramenti e sviluppi.