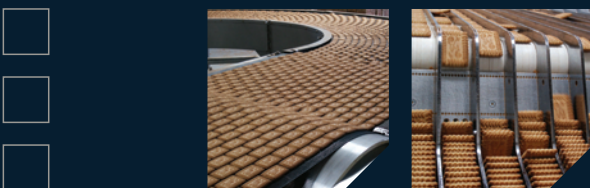
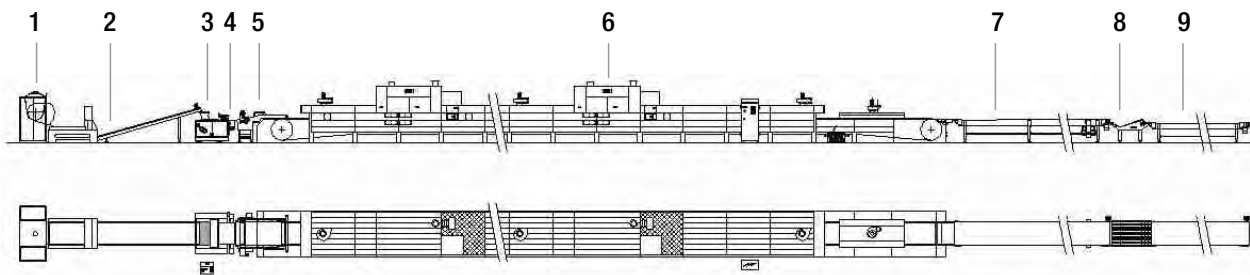


Linea Rotativa - Rotary Moulder Line



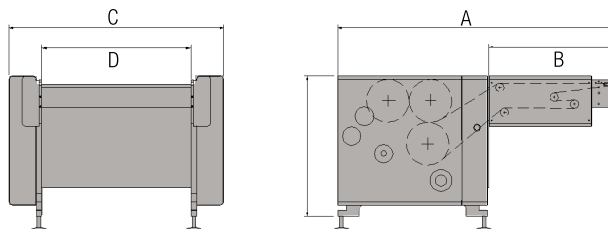
DIMENSIONE FORNO OVEN SIZE m		CAPACITA' ORARIA HOURLY OUTPUT Kg / ora kg / hour	POTENZA ELETTRICA escluso impastatrice ELECTRIC DEMAND RATE mixer not included kW	POTENZA TERMICA THERMAL DEMAND RATE		DIMENSIONI D'INGOMBRO AVERAGE FOOTAGE m	
larghezza width	lunghezza length			kW	BTU	—	⤵
1,0	25	500	30	290	1.000.000	86	66
1,0	36	750	40	420	1.440.000	108	78
1,2	46	1.100	50	640	2.210.000	128	88
1,2	60	1.500	65	840	2.900.000	156	106
1,5	75	2.250	75	1.310	4.500.000	186	116

LEGENDA

- 1 - Impastatrice orizzontale
- 2 - Alimentazione automatica stampatrice
- 3 - Rotativa
- 4 - Decoratore
- 5 - Zuccheratore
- 6 - Forno a tunnel
- 7 - Trasportatore di raffreddamento
- 8 - Impilatore
- 9 - Nastro di raccolta

LEGEND

- 1 - Horizontal mixer
- 2 - Automatic feeder
- 3 - Rotary moulder
- 4 - Washover device
- 5 - Sugar sprinkler
- 6 - Tunnel oven
- 7 - Cooling conveyor
- 8 - Stacker
- 9 - Packing table



MODELLO MODEL	A	B	C	D	2 motori kW	3 motori kW
800	2.000	950	1.300	850	4	6
1.000	2.000	950	1.500	1.050	4	6
1.200	2.000	950	1.700	1.250	4	6
1.400	2.000	950	1.900	1.450	-	8



LINEA ROTATIVA

ROTARY MOULDER LINE



La rotativa è una macchina per la produzione di frollini in grado di gestire una grande varietà di paste frolle ed è progettata per essere adattata a qualsiasi ricetta.

Il rullo di compressione di grosso diametro e con scanalature inclinate garantisce un perfetto riempimento del rullo formatore, in qualsiasi condizione. Il rullo formatore è in bronzo o in bronzo con inserti in plastica per un facile distacco dei biscotti.

Può essere dotata fino a tre motori (per il controllo individuale ed indipendente del rullo di compressione, del rullo formatore e del rullo gommato).

La macchina è equipaggiata con un sistema di regolazione dell'inclinazione e dell'altezza del coltello.

Queste regolazioni possono essere effettuate anche con macchina in moto. Un raschietto garantisce la perfetta pulizia del nastro trasportatore.

La raccolta delle briciole avviene tramite un nastro trasportatore trasversale motorizzato.

La macchina è dotata di un sistema pneumatico per il controllo automatico della tensione e della centratura del nastro.

E' dotata di un Pannello Operatore "Touch screen" per il controllo e la programmazione della macchina e la sincronizzazione tra macchina e forno. Possibilità di utilizzo di Pannelli Operatori mobili per la stessa funzione.

The Rotary Moulder is suitable to produce a wide range of products and it is designed to meet any recipe.

The large diameter Forcing roll with inclined grooves grant a perfect filling of the Moulding roll, in any condition.

The moulding roll is of bronze or bronze with plastic dies for an easy detachment of the product.

It can be provided with three motors (for the independent drive and control of the forcing roll, the moulding roll and the rubber extraction roll).

The machine has a double control of the knife, angle against the moulding roller and height. Regulations possible with machine running as well.

A scraper grant the suitable cleaning up of the conveyor web.

Scraps are collected by means of a crosswise motorized conveyor.

The machine is foreseen with a pneumatic control of tracking and tensioning of the web.

Control by means of an Operator Panel "Touch screen" for the control and the programming of the machine and its synchronization with the Oven.

