



FORMATRICI

WWW.SIGMASRL.INFO

FORMATRICI PER PANE AVVOLTO
FORMATRICE PER BAGUETTE A TRE CILINDRI



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

FORMATRICI PER PANE AVVOLTO



La macchina proposta rispecchia le funzioni tipiche che l'hanno resa indispensabile per ottenere in ogni panificio "banane", "filoni" e ogni altra forma "avvolta". Sono stati ampliati i limiti di uso della macchina fino a consentire la produzione di pezzi da un minimo di 25 gr ad un massimo di 1000 gr di peso. Nuovi comandi, che si sviluppano sui 360°, consentono la migliore regolazione possibile dello spessore di laminazione e del numero di avvolgimenti voluti. La trasmissione al tappeto superiore può essere disinserita, lasciando fermo, mentre il resto della macchina funziona: ciò consente di usarla come piccolo cilindro. La formatrice non necessita di alcuna manutenzione particolare: i tre tappeti sono smontabili per l'eventuale ricambio. Il moderno aspetto rispecchia le nuove concezioni igieniche per una facile pulizia ed un'altrettanto facile ispezionabilità della macchina, rispettando inoltre le nuove regole europee riguardanti le norme antinfortunistiche. Il filonatore motorizzato consente, accostandolo alla formatrice, di ottenere una efficace formatrice-filonatrice per tutte le forme di pane allungato come baguette, filoni, grissini filonati ecc.



The machine proposed here performs the typical functions which have made it indispensable for any bakery to obtain "banana" shaped bread, "long" loaves and any other kind of "folded" shapes. Updated computer-aided design has made it possible to create a modern machine, featuring improved quality and top-level technology. The machine operating limits have been extended to cover a production range of pieces from a minimum of 25 g. to a maximum of 1000 g. New controls developed over 360° allow the best possible adjustments for any laminating thickness and folding required. Thanks to the wide return slide, the machine can be operated by just one person. Transmission to the upper belt can be disconnected to leave it stopped; meanwhile the rest of the machine can continue to operate and be used as a small cylinder. The machine requires no special maintenance, the three belts can be removed for replacement. Its modern appearance reflects the new hygienic concepts for easy cleaning and easy inspection; moreover the machine respects the new European rules concerning accident-prevention standards. The motor-driven long-loaf moulder, when fitted alongside the moulder, makes it possible to obtain an efficient combination for producing all longer bread shapes, such as French loaves, long loaves, bread sticks etc.



Die angebotene Maschine enthält alle typische Funktionen, die sie unentbehrlich gemacht haben, um in jeder Bäckerei perfekte lange Brötchen, Baguettes und jede andere "aufgerollte" Form zu produzieren. Die neueste Konstruktion mit dem Computer hat die Entwicklung einer modernen, hochqualitativen Maschine mit hoher Technologie erlaubt. Die Anwendungsgrenzen der Maschine sind so erweitert worden, dass nun eine Produktion von Brotteigstücken von 25 gr bis 1000 gr Gewicht möglich ist. Neue Steuerungen, die sich auf 360° erstrecken, erlauben die bestmögliche Einstellung der Walzstärke und der Anzahl der gewünschten Wicklungen. Durch die weite Rücklaufrolle kann die Maschine auch von einem einzigen Bediener bedient werden. Die Übertragung zum oberen Teppich kann ausgeschaltet werden: der Teppich bleibt stehen, während die restlichen Teile der Maschine laufen weiter und die Einheit kann als kleiner Zylinder verwendet werden. Die Formmaschine braucht keine besondere Wartung: die drei Teppiche können für die Auswechslung leicht abmontiert werden. Diese moderne Ausführung entspricht den neuen Hygienevorschriften und erlaubt eine einfache Reinigung und eine bequeme Inspektion der Maschine und dies unter Beachtung der neuen EG-Sicherheitsvorschriften. Durch die Montage einer zusätzlichen motorisierten Ziehvorrichtung erhält man eine Zieh- und Formmaschine, die die Produktion von allen länglichen Brotformen, wie Baguette oder Grissini, erlaubt.



La machine proposée reflète les fonctions typiques qui l'ont rendue indispensable pour obtenir dans chaque boulangerie des "bananes", des "baguettes" et toutes les autres formes "enroulées". Les limitations d'emploi ont été élargies jusqu'à permettre la production de morceaux de pâte à pain allant d'un minimum de 25 g. à un maximum de 1000 g. de poids. De nouvelles commandes, qui se développent sur 360°, permettent le meilleur réglage possible de l'épaisseur du feuilletage et du nombre d'enroulement désirés. La transmission au tapis supérieur peut être déconnectée, en le laissant arrêté, tandis que le reste de la machine est en marche, ceci permet de l'utiliser en tant que petit cylindre. La façonneuse n'a besoin d'aucun entretien spécial : les trois tapis sont démontables pour éventuellement pouvoir les changer. Son aspect moderne reflète les nouvelles conceptions hygiéniques pour un nettoyage facile et une inspection tout autant aisée de la machine, en respectant en outre les nouvelles règles européennes en matière de mesures pour la prévention des accidents. Le dispositif motorisé pour former les baguettes permet, avec la façonneuse d'obtenir une machine pour baguettes très efficace pour toutes les formes de pain allongé telles que les baguettes, les gressins-baguettes ect...

Mod.	Kw	Kg	dimens./Abmess.	lunghezza cilindro tappeto
F 600	0,75	130	825x1085x1205	600
FF 600	1	168	825x2005x1205	600

Belt cylinder length
Longueur du cylindre du tapis
Largo cilindro fieltro
Länge des Teppichzylinders

FORMATRICE PER BAGUETTE A TRE CILINDRI



La macchina è concepita nelle più tradizionali regole per produrre ottime baguette e tutte le forme lunghe di pane. La pasta viene prima laminata e successivamente avvolta, arrotolata e allungata mediante due tappeti con senso di rotazione contrario. I cilindri di laminazione sono in materiale atossico e consentono una perfetta regolazione a seconda del peso della porzione di pasta. I tappeti di allungamento anche essi in materiale idoneo sono regolabili separatamente per ottenere l'allungamento desiderato a seconda del peso della porzione di pasta. E' possibile produrre pezzi allungati del peso da 100 a 1200 grammi circa.



The machine is planned under the traditional rules to produce great baguettes and all narrow bread moulds. The dough is laminated first and then wrapped, rolled and extended through two belts with opposite sense of rotation. The rolling cylinders are made of non-toxic material and they allow a perfect regulation according to the weight of the dough portion. The extension belts are also made of suitable material and they can be regulated separately to obtain the required extension according to the weight of the dough portion. It is possible to obtain narrow pieces from the weight of 100 grams to the weight of about 1200 grams.



Diese Maschine ist nach traditionellen Kriterien entworfen und für die Herstellung ausgezeichneter Baguettes, sowie sämtlichen länglichen Brotformen hergestellt worden. Der Brotteig wird zuerst gewälzt, danach aufgerollt und anschließend, um sich drehende Fließbänder auf die gewünschte Länge ausgezogen. Die Zylinder der Walze sind aus ungiftigem Material und können auf das gewünschte Brotteiggewicht eingestellt werden. Auch die aus dem selben Material gemachten Bänder, die das Brot in die gewünschte Form und Länge bringen, sind regulierbar. Es können von 100gr.- 1200gr. länglich geformte Brotteile hergestellt werden.



La machine est conçue selon les règles les plus traditionnelles pour produire les meilleures baguettes et tous les pains de forme allongée. La pâte est d'abord laminée et ensuite enroulée et allongée grâce à deux tapis ayant un sens de rotation contraire. Les cylindres de laminage sont en matériel atoxique et permettent un réglage parfait selon le poids de la portion de pâte. Les tapis d'allongement, également en matériel approprié, sont réglables séparément pour obtenir l'allongement désiré selon le poids de la portion de pâte. Il est possible de produire des morceaux allongés de poids de 100 à 1200 grammes environ.

Mod.	Kw	Kg	dimens./Abmess.	lunghezza cilindro tappeto
FB 3-700	0,55	240	1050x950x1500	700

Belt cylinder length
Longueur du cylindru tapis
Largo cilindro fieltro
Länge des Teppichzylinders



Via Artigianato,85

25030 Torbole (Bs) Italy

tel. +39 030 2650488

fax +39 030 2650143

www.sigmasrl.info