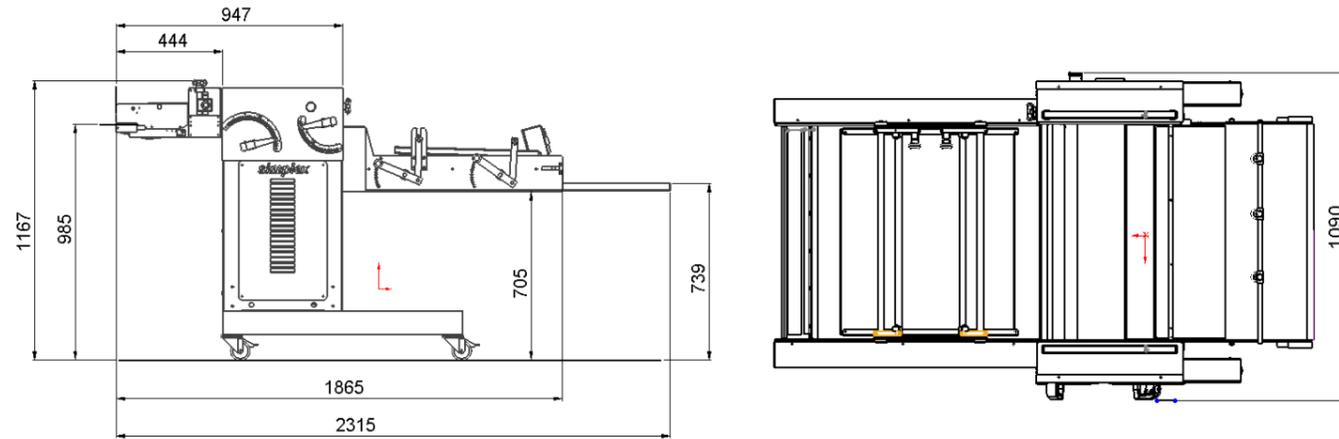


simplex FF722[®]

Formatrice 4 cilindri 720 mm con filonatore regolabile
Moulder with moulding table 4 cylinders 600 mm



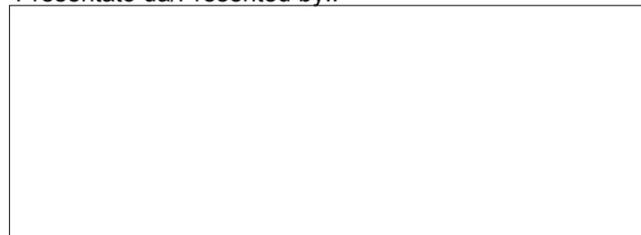
Caratteristica	Unità di misura	10-F720	10-F722	10-F723CL
Cilindri	n°	4	4	4+1
Produzione massima	pz/ora	-	-	-
Pezzzatura	gr	20-1500	20-1500	20-1500
Peso	Kg	385	420	435
Larghezza utile tappeti	mm	720	720	720
Potenza complessiva installata	kW	1	1	1
Tensione di rete	V	230/400 AC	230/400 AC	230/400 AC
Tensione elettronica	V	24 CC	24 CC	24 CC
Frequenza di rete	Hz	50/60	50/60	50/60



Cod. 10-FF722

 bertuetti^{spa}
Via Industria 22/24
25030 Torbole Casaglia
Brescia (Italy) -
Tel. (+39) 030/2150026-28
fax (+39) 030/2150031
e-mail info@bertuetti.it
www.bertuetti.it

Presentato da/ Presented by::



L'Azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento.
Bertuetti spa reserves the right to introduce changes at any time

 bertuetti
Macchine alimentari per l'arte bianca
Baking machines and plants

FORMATRICE SIMPLEX® 720

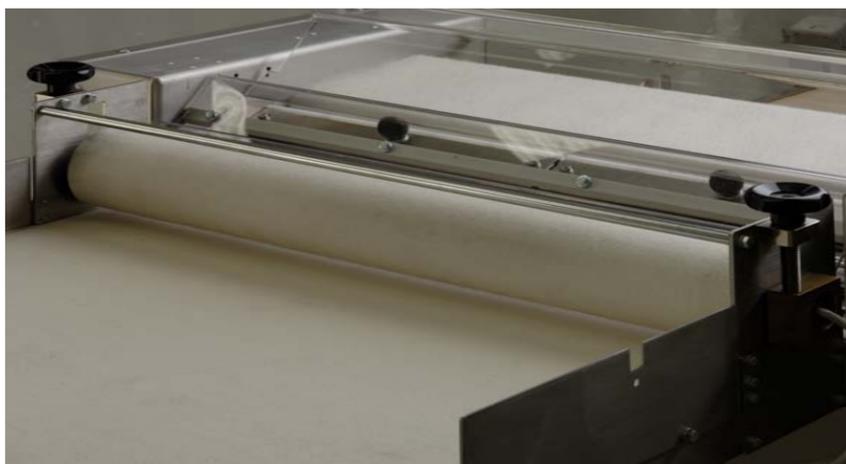
Le formatrici SIMPLEX® sono state espressamente progettate per produrre tutti i tipi di pane avvolto; citiamo ad esempio banane, bocconcini, biove, filoni e filoncini. Le pezzature trattabili variano da un minimo di 20 gr. ad un massimo di 1.500 gr. con la 4 cilindri. Il pane prodotto con questa macchina ha la caratteristica forma di quello lavorato a mano, e come quest'ultimo può essere lavorato con il numero di "giri" desiderato. A richiesta può essere inserito (vedi foto particolare) un rullo rivestito per particolari esigenze di preschiacciamento e una tavola di filonatura regolabile.

A richiesta le formatrici SIMPLEX® sono dotate di un sistema a scivolo per il ritorno dei pezzi arrotolati, il tappeto superiore può essere anche sganciato (dispositivo "bloccatappeto" per non avvolgere la pasta) per poter usare la macchina come cilindro per piccoli quantitativi di pasta. Il dispositivo anticartocci di cui ogni macchina è dotata permette di arrotolare senza problemi sia i piccoli che i grossi spessori di pasta aumentando ulteriormente la distanza tra il tappeto fisso e il tappeto mobile, questo inoltre permette di lavorare meglio anche pasta in forza, evitando che questa "strappi". Il tappeto superiore è montato su telaietti flessibili che aiutano a passare da piccole a più grandi pezzature senza dover modificare l'angolazione dei cilindri e dei tappeti stessi.

Tutta la serie SIMPLEX® è montata su ruote piroettanti per un facile spostamento.

Le varie parti della macchina a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile o acciaio cromato a spessore (a richiesta struttura totalmente inox) oppure in polietilene o delrin alimentare. I nastri sono in lana oppure in materiale sintetico a norme FDA. Tutte le superfici a contatto con prodotti alimentari possono essere facilmente pulite e disinfettate, gli angoli inerti sono raccordati in modo tale da consentire una pulizia completa.

Si consiglia ogni anno di contattare la ditta costruttrice per fare eseguire un controllo generale della macchina. Tutte le attrezzature sono Conformi alla Direttiva Macchine 98/37/EEC, alla Direttiva EMC 89/336/EEC (e successive modifiche) e alla Direttiva Bassa Tensione 73/23/EEC (e successive modifiche).



SIMPLEX® moulding machines have been specially designed for producing all types bread wanted, for example finger rolls, small round rolls, cobs and French rolls. The tractable sizes vary from a minimum of 20 gr. to a maximum of 1.500 gr. The bread produced using these machines has the characteristic shape of hand-kneaded bread, and in the same way it can be kneaded with the number of "twists" you want. If required it can be inserted (see particular photo) a roll provided for particular requirements of pre-flattening and a table of adjustable moulding.

Each moulding machine SIMPLEX® is equipped with a chute system for the return of the rolled up pieces, the upper belt can also be unhooked (belt-block device to not roll up the dough) to allow the machine to be used like a cylinder for small quantities of dough. The reject-preventing device every machine is equipped with means both small and large thickness of dough can be rolled up without difficulty subsequently increasing the distance between the fixed belt and the mobile belt; this also allows to work better the dough very strength, avoiding that this "rips". The upper belt is mounted on flexible loom which helps to pass from small to larger pieces without having to modify the angle of the cylinders and the belts.

The whole range SIMPLEX® is mounted on castors for an easy move.

The various parts of the machine in contact with the food are in stainless steel or in chromium-plated steel or in polyethylene or in food derlin. The ribbons are in wool or in synthetic material according to FDA norms. All the contact surfaces with alimentary products can be easily cleaned and disinfected, the inactive angles are joined in such way for a complete cleaning.

We recommend each year to contact the producer and make the general control of the machine. All the equipment are Conforming to the Machine Directive 98/37/EEC, to the Directive EMC 89/336/EEC (and following changes) and to the Low Tension Directive 73/23/EEC (and following changes).