



IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

FP 4

**FILONATRICE
LONG LOAF MOULDER
ALLONGEUSE
LANGWIRKER
FORMADORA DE BARRAS**



Filonatrice assai versatile e compatta . Puo' produrre filoni da un minimo di 50 gr. fino ad un massimo di 1800 gr .
Un comodo nastro trasportatore di alimentazione montabile in diverse posizioni assicura la massima flessibilita' negli abbinamenti .
Due palette regolabili poste in tramoggia , centrano la pasta per la laminazione assicurando cosi' filoni di forma e dimensioni costanti.
I quattro cilindri di schiacciamento ricoperti in nylon e regolabili indipendentemente , permettono di ottenere una laminazione accurata con tutti i tipi di pasta. La buona distanza fra le due coppie di cilindri di laminazione consente alla pasta di rilassarsi fra uno schiacciamento e l'altro ottenendo cosi' un trattamento molto delicato dell'impasto.
Un tappeto pesante , posto dopo i cilindri di laminazione , da' alla pastella un primo avvolgimento di preparazione per la filonatura effettuata dalla tavola filonatrice. grazie ai comandi frontali , la regolazione della tavola di filonatura puo' essere comodamente fatta dalla posizione di uscita del prodotto con notevoli risparmi di tempo. la tavola di filonatura , facilmente intercambiabile , e' disponibile piana,concava e convessa cosi' da ottenere sempre la forma di pane desiderata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- struttura in acciaio
- trasmissioni a cinghie e catene
- cilindri di laminazione ricoperti in nylon
- mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio
- disponibile a richiesta guide laterali per ottenere filoni a testa squadrata



APEX
BAKERY EQUIPMENT
www.apex-equip.com
888-571-3599



This moulder is highly versatile and compact. It can produce long loaves starting from a minimum of 50 gr. and up to 1800 gr. An handy feeding conveyor belt can be place in different positions ensuring the maximum flexibility in the coupling with other machines.

Two adjustable sides (positioned into the hopper) centre the dough for the lamination ensuring long loaf breads with uniform shape and dimension.

The four nylon coated pressing cylinders can be independently adjusted and allow to obtain a precise lamination with all dough types. The good distance between the two couple of laminating cylinders allow the relaxation of the dough during one pressing and another, obtaining in this way a very delicate treatment of the dough.

An heavy cloth, positioned after the laminating cylinders, gives the dough a first preparing rolling for the loafing made by the loafing table of the moulder. The regulation of the loafing table is achieved by the front control panel, easily reachable from the product exit position, which means great time saving. The moulding table is easily exchangeable and available in the flat, concave and convex version to provide the desired shape at all times.

TECHNICAL FEATURES

- Steel structure
- Belt and chain drive
- Nylon coated laminating cylinders
- Wheelmounted and equipped with locking device
- Available on request : lateral guides in order to make tin bread



Façonneuse très universelle et compacte. Elle peut produire des baguettes à partir d'un minimum de 50 gr. jusqu'à un maximum de 1800 gr.

Le tapis transporteur d'alimentation peut être monté en deux diverses positions, de sorte qu'il peut garantir la plus grande flexibilité pour la combinaison avec les autres machines.

Les côtés réglables dans la trémie, centrent la pâte pour le laminage en assurant des baguettes avec forme et dimension toujours constante.

Les quatre cylindres d'écrasement recouvertes en nylon peuvent être réglés indépendamment et ils permettent d'obtenir un laminage soigné pour tous les types de pâte.

La distance entre les deux couples des cylindres de laminage permet à la pâte de se détendre entre un écrasement et l'autre, ainsi d'obtenir un traitement très délicat de la pâte.

Un tapis lourd, posé après les cylindres de laminage, donne à la pâte un premier enroulement de préparation pour l'allongement fait par la table façonneuse.

Grâce aux commandes frontales le réglage de la table façonneuse peut être très bien fait de la position de sortie du produit avec une grande économie de temps.

La table façonneuse, facilement interchangeable, est disponible dans la version plate, concave et convexe de manière à obtenir toujours la forme de baguette désirée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier
- Transmissions à courroies et chaînes
- Cylindres de laminage recouvertes en nylon
- Montée sur roues et équipée de dispositif de blocage
- Disponibles sur demande : guides latéraux pour obtenir baguettes avec tête carrée



Der Langwirker ist eine sehr vielseitige und kompakte Maschine. Er ist in der Lage, langgewirkte Teigteile von min. 50 bis max. 1800 Gramm anzufertigen.

Sie können das Förderband (für die Speisen) in zwei unterschiedlichen Positionen einbauen, um die größte Flexibilität in Koppelung mit anderen Maschinen zu haben.

Zwei regulierbare Seiten (auf der Innenseite vom Trichter) zentrieren den Teig und garantieren damit, dass die Form und Größe der langgewirkten Teigteile konstant bleibt.

Die Maschine hat vier Walzzylinder (bedeckt mit nylon), und Sie können jeder allein regulieren. Diese Möglichkeit gestatten eine genau Walzung für jeder Teigtyp.

Der Abstand zwischen zwei paar von Walzzylindern, läßt der Teig sich entspannen um eine sehr zarte Behandlung vom Teig zu haben.

Ein schwerer Teppich, der sich vor den Walzzylindern befindet, gibt dem Teig eine erste Wicklung, und bereitet ihn somit für die Langwirkung, die auf dem Langwirkstisch stattfindet, vor. Dank der frontalen Schaltung kann die Regulierung des Langwirkstisches auf einfache Weise von der Position der Produktausgabe aus mit bedeutender Zeiteinsparung vorgenommen werden.

Der leicht auswechselbare Langwirkstisch ist in flacher, konkaver und konvexer Form lieferbar, so dass immer die gewünschte Form des langgewirkten Teigstückes erhalten werden kann.

TECHNISCHE DATEN

- Stahlgestell
- Riemen- und Kettenantrieb
- Walzzylinder bedeckt mit nylon
- Fahrbar auf Rädern und mit Feststellern ausgerüstet
- Auf Verlangen : Seitenbahnen um langgewirkte Teigteile mit quadratische Kopf zu machen

Formadora de barras muy versátil y compacta. Puede producir barras de un mínimo de 50 gramos, hasta un máximo de 1800 gramos.

Una práctica cinta transportadora de alimentación puede ser montada en dos posición diferentes y permite un acoplamiento fácil a otras máquinas.

Dos palas regulables colocados en la tolva, centran la pasta, asegurando che esta manera, barras de



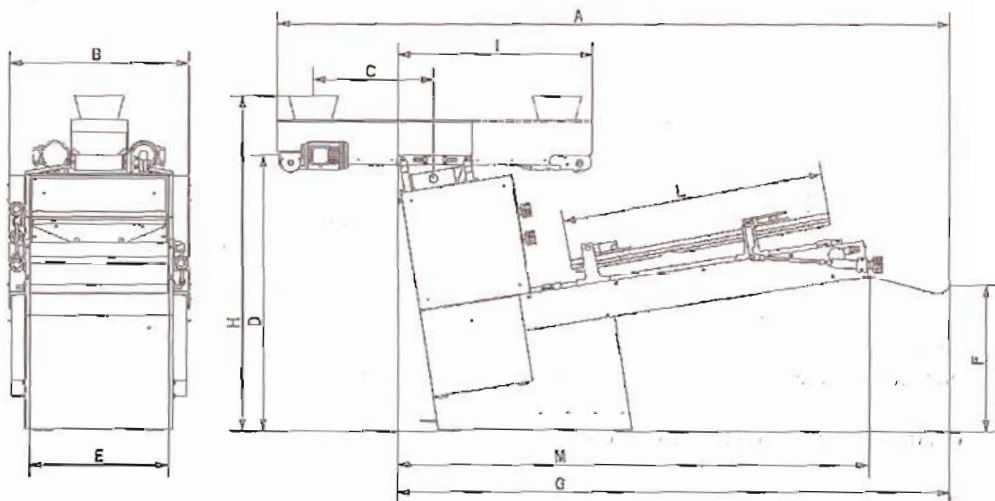
Quattro cilindri regolabili di laminazione
Four adjustable laminating cylinders
Quatre cylindres de laminage réglables
Vier Walzzylinder regulierbaren
Cuatro cilindros de laminación regulables

Cuatro cilindros de laminación cubiertos de nylon y regulables en modo independiente, permiten obtener siempre un laminado deseado con todos los pasteles. El trecho entre los dos pareja de cilindros de laminación permite a la pasta de relajarse y obtener, en esta manera, uno tratamiento muy delicado de la pasta.

Un tapete pesado situado después de los cilindros de laminación, da a la pasta una primera envoltura de preparación para el barrado hecho desde la mesa barradora. Gracias a los mandos frontales la regulación de la mesa de la formadora de barras puede ser comodamente hecha en la posición de salida del producto con notables ahorros de tiempo. La mesa de la formadora de barras, fácilmente intercambiable está disponible en forma plana, cóncava y convexa, para obtener siempre la forme de la barra deseada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero
- Transmisión por correas y cadenas
- Cilindros de laminación cubiertos de nylon
- Montada sobre ruedas y provista de un sistema de bloqueo
- A petición : Pared lateral por obtener barras a cabeza cuadrada



Modello Model Modèle Modell Modelo	Cilindri Cylinders Cylinders Zylinder Cilindros	Pezatura Sizes Morceaux Grösse Dimensions
FP/4	4	30-1800 (gr)
Produzione Production Production Produktion Producción	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso
(Pcs/hr)	(Kw)	(Hp)
2500	0.75+0.15	1.0+0.2
		(Kg)
		370

Dimensioni ingombro (cm.)
Overall dimensions
Dimensions d'encombrement
Ausenmasse
Dimensiones en el espacio

A	B	C
282	75	50
D	E	F
114	58	58
G	H	I
227	141	81
L	M	
110	198	