

APEX

MACCHINA
COLATRICE

DROPPING
MACHINE



DRESSEUSE-
COULEUSE



FORM-UND
DRESSIERMASCHINE

MACCHINA COLATRICE

Macchina computerizzata per la formatura e dosatura automatica su teglie di impasti liquidi densi e consistenti.

Il computer può memorizzare 99 programmi diversi che rendono semplice e veloce l'alternarsi dei vari prodotti.

La regolazione dei parametri di ogni programma è semplice e facilita la creazione di biscotti secondo la fantasia dell'operatore.

Il taglio a filo permette la produzione di biscotti di tipo corto e simili a partire da impasti consistenti (optional).

La macchina è interamente costruita in acciaio inox e alluminio anticorrosione per prodotti alimentari.

L'altezza limitata della tramoggia facilita il carico dell'impasto dentro la stessa.

Si è prestata particolare attenzione allo smontaggio rapido delle parti che entrano in diretto contatto con l'impasto, in modo tale da permettere una pulizia completa delle stesse.

Caratteristiche tecniche e dispositivi

- ✓ Regolazione della velocità e del tempo dei rulli deposita pasta
- ✓ Ciclo di ritorno dei rulli antigocciolamento
- ✓ Regolazione della velocità di rotazione dei beccucci
- ✓ Abbassamento automatico della teglia per pronto distacco
- ✓ Avanzamento automatico delle teglie
- ✓ Tappeti antiscivolamento in silicone morbido per un preciso posizionamento dei biscotti sulla teglia
- ✓ Velocità variabile nell'avanzamento della teglia
- ✓ Altezza tappeto regolabile
- ✓ Due serie di beccucci standard
- ✓ Norme CE



DROPPING MACHINE

Computerised machine for the automatic forming and dosing on trays of liquid, dense and hard dough.

The computer can store 99 different programs which makes product changeover simple and quick.

The easy adjustment of the parameters of each program facilitates the operator in creating biscuits according to his fantasy.

The wire cutting device permits the production of short pastry type biscuits and similar from hard dough (optional).

The machine is constructed entirely in stainless steel and food grade anticorrosion aluminium.

The low height of the hopper enables easy access for loading the dough into the hopper.

Particular attention has been given to quick disassembly of the parts in contact with the dough, in order to effect a thorough cleaning of all the parts.

Technical features and equipment

- ✓ Adjustable speed and time of depositing rollers
- ✓ Reverse cycle of depositing rollers for detachment
- ✓ Adjustable speed for rotation of nozzles
- ✓ Automatic lowering of tray for efficient detachment
- ✓ Automatic advancement of tray
- ✓ Smooth silicon anti-slip conveyor belts in order to ensure the precise position of the biscuits on the tray
- ✓ Variable speed for advancement of tray
- ✓ Height adjustable conveyor belt
- ✓ Two sets of standard nozzles

DISPOSITIVI OPTIONAL ED ACCESSORI

- Testata a pompa per impasti liquidi
- Taglio a filo motorizzato completo di piastra e stampi
- Alimentatore automatico teglie
- Beccucci extra
- Piastre extra con stampi per dispositivo taglio a filo

OPTIONAL EQUIPMENT AND ACCESSORIES

- Pump head for liquid dough
- Motorized wire cutting device complete with plate and set of moulds
- Automatic tray feeder
- Additional nozzles
- Additional plates with moulds for wire cutting device

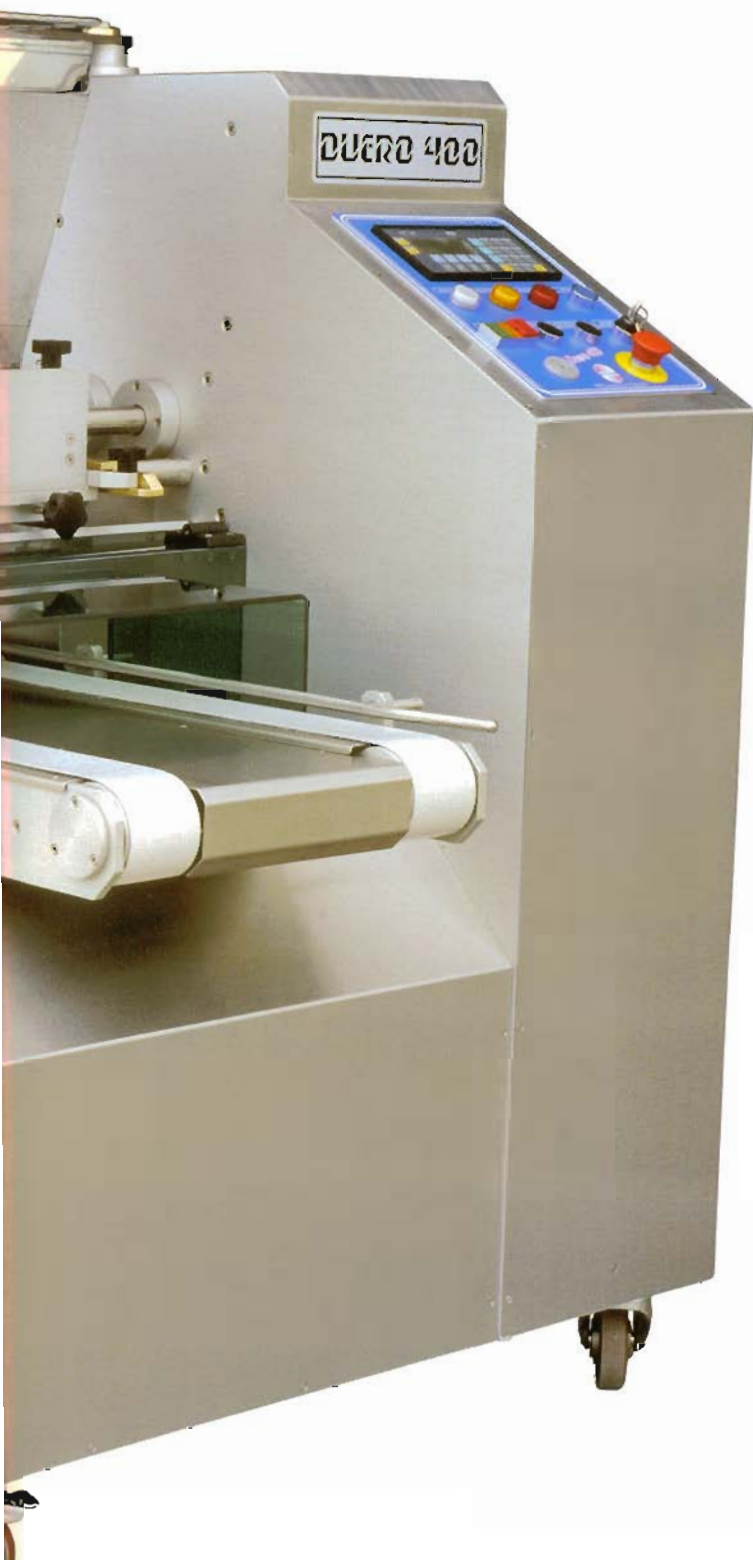


DISPOSITIFS OPTIONALES ET ACCESSOIRES

- Tête à pompe pour pâtes liquides
- Coupe à fil motorisé complète de plaque et moules
- Alimentation automatique des plaques
- Douilles supplémentaires
- Plaques supplémentaires pour moules avec coupe à fil

WAHLWEISE AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR:

- *Pumpkopf für flüssigen Teig*
- *Motorbetriebene Drahtschneideeinrichtung mit Backblech und Formen*
- *Automatische Backblechzuteilung*
- *Zusätzliche Dosierdüsen*
- *Zusätzliche Formen für Drahtschneideeinrichtung*



DRESSEUSE-COULEUSE

Machine gérée par ordinateur pour le moulage et le dosage sur plaques de pâtes liquides, denses et dures.

L'ordinateur peut gérer jusqu'à 99 programmes pour rendre simple et rapide le changement d'un produit à l'autre.

Le réglage des paramètres de chaque programme est simple et facilite la création de biscuits selon la fantaisie de l'opérateur.

La coupe à fil permet la production de biscuits courts (sablés) de pâte dure (optional).

La machine est entièrement construite en acier inox et aluminium "anticorrosif" pour produits alimentaires.

La hauteur de la trémie facilite l'alimentation manuelle.

Toutes les parties en contact avec la pâte sont équipées de systèmes de démontage rapide pour faciliter le nettoyage.

Caractéristiques techniques et dispositifs

- ✓ Régloge de la vitesse et du temps des rouleaux pour le dépôt de la pâte
- ✓ Cycle de retour pour arrêt de dosage (détachement pâte)
- ✓ Réglage de vitesse de rotation des douilles
- ✓ Descente automatique de la plaque pour détachement rapide
- ✓ Avance automatique des plaques
- ✓ Tapis en silicone pour un positionnement précis des biscuits
- ✓ Vitesse variable d'avance des plaques
- ✓ 2 série de douilles standard
- ✓ Hauteur du tapis réglable
- ✓ Normes CE

FORM-UND DRESSIERMASCHINE

Computergesteuerte Maschine für das automatische Formen und Dressieren flüssiger, pastöser und harter Teige auf Backblechen.

Der Computer kann 99 verschiedene Programme speichern, so dass ein Produktwechsel schnell und einfach vorstatten geht.

Die leichte Einstellung jedes Programmparameters ermöglicht es dem Bediener, eigene Phantasieprodukte herzustellen.

Die Drahtschneideeinrichtung ermöglicht die Produktion kurzer Gebäcke und ähnlicher mit hartem Teig (optional).

Die Maschine besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und lebensmittelechtem Anticorrosional-Aluminium.

Die geringe Höhe des Fülltrichters vereinfacht das Einfüllen der Teigmasse.

Besondere Aufmerksamkeit wurde der schnellen Demontage der mit Teig in Kontakt kommenden Teile geschenkt, um eine gründliche Reinigung aller Maschinenteile zu gewährleisten.

Technische Merkmale und Ausstattung

- ✓ Geschwindigkeit und Zeit der Dosier-Trommeln sind einstellbar
- ✓ Umkehr-Zyklus der Dosier-Trommeln gegen Abtropfen
- ✓ Geschwindigkeit der Düsenrotation frei einstellbar
- ✓ Automatisches Absenken der Backbleche zum Trennen
- ✓ Automatischer Vorschub der Backbleche
- ✓ Glattes, rutschfestes Silikon-Förderband zum Gewährleisten einer genauen Dosierposition auf dem Backblech
- ✓ Einstellbare Geschwindigkeit des Blechvorschubes
- ✓ 2 Sätze Standarddüsen
- ✓ Backblechtransport höhenverstellbar
- ✓ EU-Sicherheitsstandard

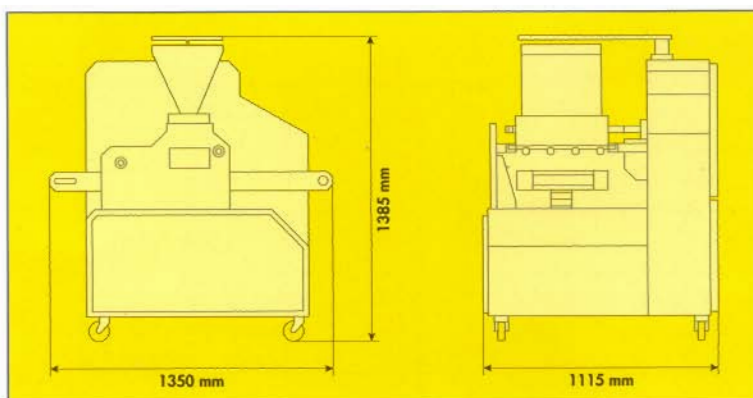


La nostra politica è di continuo miglioramento e sviluppo. Ci riserviamo quindi il diritto di modificare le informazioni contenute in questo depliant senza nessun preavviso.

Our policy is aimed to a constant improvement and development. We therefore reserve the right to amend the information given in this leaflet without prior notice.

Notre politique est basée sur une amélioration et un développement continu. Nous réservons donc le droit de modifier les informations qui sont contenues dans ce dépliant sans aucun préavis.

Stetes Entwickeln und Verbessern ist unsere Firmenpolitik. Wir behalten uns daher das Recht vor, die Informationen in diesem Prospekt ohne Voranzeige zu ändern.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

MODELLO MODEL MODEL MODELL	POTENZA INSTALLATA POWER INSTALLED PUISSANCE INSTALLÉE INSTALLIERTE LEISTUNG	VELOCITÀ MECCANICA MECHANICAL SPEED VITESSE MÉCANIQUE MECHANISCHE GESCHWINDIGKEIT	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT	CAPACITÀ TRAMOGGIA HOPPER CAPACITY CAPACITÉ DE LA TRÉMIE KAPAZITÄT DES FUELLTRICHTERS	LARGHEZZA TEGLIA WIDTH OF TRAYS LARGEUR PLAQUE BACKBLECHBREITE	USCITE STANDARD STANDARD EXITS SORTIES STANDARDS STANDARD-AUSGÄNGE
DUERO 400	2 KW	30 BATT./MIN.	400 KG	30 LT	40 CM	6
DUERO 600	2 KW	30 BATT./MIN.	460 KG	45 LT	60 CM	9

Beccucci lisci girevoli
Smooth rotary nozzles
Douilles rotatives lisses
Glatte rotierende Düsen



Beccucci rigati girevoli
Grooved rotary nozzles
Douilles rotatives crantées
Strukturierte rotierende Düsen



Beccucci rigati scenterati girevoli
Off-centre grooved rotary nozzles
Douilles rotatives crantées excentriques
Exzentrische strukturierte Rotierdüsen



Piastre con stampi a filo
Wire cutting moulds
Plaques pour découpe à fil
Formen für Drahtschnitt Produkte



Beccucci multipli fissi
Fixed stationery moulds
Douilles multiples
Feste Mehrfachformen



Stampi speciali su richiesta
Special moulds on request
Moules spéciaux sur demande
Spezialformen auf Anfrage

