

Lain



APEX
BAKERY EQUIPMENT
www.apex-equip.com
888 571 3500

TEKNO
STAMP

La linea di sfogliatrici modello LAM 500/600 è stata specificatamente realizzata tenendo in considerazione la necessità di panifici, pasticcerie, alberghi e ristoranti. Per esigenze di produzione industriale è disponibile la linea LAM 6500 che consente di lavorare quantità maggiori di pasta. In tutte le sfogliatrici LAM la possibilità di rialzare i tavoli di lavoro riduce notevolmente l'ingombro delle macchine in posizione di riposo, e ne facilita al contempo la pulizia. L'assenza di componenti elettromeccanici scoperti, quali motore e cavi elettrici, la particolare conformazione delle coperture e del pannello porta-farina, la semplicità con la quale si rimuovono e si rimontano i raschiatori permettono operazioni di pulizia quotidiane semplici e veloci. La nuova ergonomia della maniglia, con il comodo sistema a scorrimento, permette di impostare lo spessore finale in modo preciso e sicuro. La semplicità e robustezza, unite alla facilità d'utilizzo, rendono queste macchine uno strumento ineguagliabile ed insostituibile.

The LAM 500/600 Reversible Sheeters were specifically designed with the particular consideration for use within small bread-pastry bakeries, hotels and restaurants. For industrial needs it is available the LAM 6500, that allows to work a bigger amount of dough. In all the LAM sheeters the conveyor tables can be raised up into a resting position, thereby occupying less space within the work area. This position also facilitates effective cleaning of the unit. The absence of uncovered and unprotected electrical components, motors, and chords, the detailed conformity of exterior panels, the simplicity of the removable and replaceable dough scrapers, make this unit particularly simple and expedient to clean. A re-designed handle, with a comfortable sliding system, facilitates ease of dough thickness selection with a high degree of accuracy and confidence. All of these features coupled with the general ease of use make this machine unparalleled.



Lam 507 B



La línea de laminadoras modelo LAM 500/600 ha sido específicamente construida teniendo en consideración las necesidades de panaderías, pastelerías, hoteles y restaurantes. Por necesidad de producciones industriales es disponible la línea LAM 6500, que permite de elaborar mayores cantidades de masa. In todas la laminadoras LAM el su sistema de alzamiento de las mesas permite mas fáciles trabajos de limpieza y un mejor almacenaje hasta su próxima utilización. La ausencia de elementos electromecánicos descubiertos, como el motor y los cables eléctricos, la particular conformación de la tapa superior y del cajón porta harina, la simplicidad con la cual se quitan y se ponen las cuchillas rascadoras, permiten operaciones de limpieza cotidianas simples y veloce.

La nueva ergonomía del mando rodillos, con un innovativo y muy preciso sistema de regulación de altura entre rodillos manejado y sencillo, permite de programar un espesor final de un modo preciso y seguro.

La simplicidad y una gran sencillez de uso, convierten esta maquina en un instrumento e inigualable e insustituible.



Raschiatori e supporti realizzati in polietilene e materiali alimentari di facile smontaggio e pulizia.

Removeable polyethylene scrapers for easy and effective cleaning.

Racloirs et supports en polyéthylène et matières alimentaires : démontage et nettoyage facile.

Cuchillas rascadoras y soportes realizados en polietileno y materiales alimentarios de fácil desmontaje y limpieza.

Die Abstreifer und Ständer aus Polyäthylen und lebensmittelechten Werkstoffen lassen sich mühelos ausbauen und sind einfach zu reinigen.



Dispositivo di taglio a rulli per i modelli (L/T)

Cutting device with rollers for models (L/T)

Dispositif découpe à rouleaux pour les modèles (L/T)

Dispositivo de corte de masa a rodillo para el modelo (L/T)

Walzen-Schneidvorrichtung für die Modelle (L/T)



Lam 614



Les laminoirs mod. LAM500/600 ont été conçus et réalisés considérant les problèmes et les besoins des boulangers, pâtisseries, hôtels et restaurants.

Sur des productions plus élevées, dans "l'industrie pâtissière", la ligne LAM6500 permet d'effectuer le laminage de quantités de pâtons plus élevées.

La possibilité de remonter les tables de travail sur toute la gamme de laminoirs réduit l'encombrement de façon remarquable tout en facilitant le nettoyage de la machine. L'absence de composants électriques-mécaniques découverts tels que moteurs et câbles électriques, les capots particulièrement façonnés et le couvercle farine et les racleurs qui se déplacent facilement permettent d'effectuer un nettoyage rapide et efficace.

Le réglage final de l'épaisseur sûr et précis est assuré par la nouvelle poignée conçue de façon particulière.

La simplicité, la robustesse et la facilité d'utilisation de ces laminoirs en font un instrument inégalable et irremplaçable.



Die Baureihe der Ausrollmaschinen LAM 500/600 wurde speziell für die Anforderungen von Bäckereien, Konditoreien, Hotels und Restaurants ausgelegt.

Für industrielle Produktionsanforderungen ist die Baureihe LAM 6500 lieferbar, mit der größere Teigmengen verarbeitet werden können.

Durch die Möglichkeit, die Arbeitstische nach Arbeitsende hochzuklappen, wird bei allen Ausrollmaschinen LAM der Platzbedarf reduziert und gleichzeitig die Reinigung erleichtert.

Das Fehlen freiliegender elektromechanischer Bauteile wie Motor und Stromkabel, die spezielle Form der Abdeckungen und der Mehlplatte, sowie der einfache Aus- und Einbau der Abstreifer gestatten einfache und schnelle tägliche Reinigungsarbeiten.

Der Hebel wurde nach den neusten ergonomischen Erkenntnissen geformt, und mit dem praktischen Gleitsystem lässt sich die Endstärke des Teigs präzise und sicher einstellen.

Die einfache und robuste Bauweise und die benutzerfreundliche Bedienung machen diese Maschinen zu einem unvergleichlichen und unersetzbaren Arbeitsmittel.

Lam 6514



Lam serie 500/600

Dati Tecnici Technical data	507 B	510 B	507	510	610 B	610	614	610
Modello Model	banco bench	banco bench	basamento base	basamento base	banco bench	basamento base	basamento base	basamento base
Larghezza nastro Belt width	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Lunghezza nastro Belt length	750 mm	1000mm	750mm	1000mm	1000mm	1000mm	1400mm	1600mm
Apertura cilindri Roller Gap	0 - 35 mm - Diametro cilindro / Cylindres diameter 84 mm							
Vel. tappeto uscita Exit belt speed	50 cm/s				Optional: velocità variabile da 50 a 12 cm/sec Optional: variable speed from 50 to 12 cm/sec			
Dim. in lavoro: Working dimensions	970 x 1560	970 x 2060	970 x 2160	970 x 2660	1070 x 2060	1070 x 2660	1070 x 3460	1070 x 3860
Dim. in riposo: Stored dimensions	970 x 900	970 x 1100	970 x 900	970 x 1100	1070 x 1100	1070 x 1100	1070 x 1250	1070 x 1350
Potenza motore Installed power	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.75 kw	0.75 kw	0.75 kw	0.75 kw
Peso Weight	89 kg	93 kg	140 kg	150 kg	99 kg	150 kg	160 kg	170 kg
Alimentazione Power supply	480 / 440 / 415 / 380 / 220 / 208 trifase triphase				220 / 208 / 110 monofase monophase			

Lam serie 6500

Dati Tecnici Technical data	LAM6510	LAM 6514	LAM 6516	LAM 6514 L/T*	LAM6516L/T*
Struttura Structure	Verniciata/Inox (opzionale) Paint/Stainless steel (optional)				
Sfarinatore automat Automatic flour duster	opzionale optional				
Larghezza nastro Conveyor width	650 mm	650 mm	650mm	650 mm	650 mm
Lunghezza tavolo Working table length	1000 + 1000 mm	1400 + 1400 mm	1600 + 1600 mm	1400 + 1400 mm	1600 + 1600 mm
Dimensioni totali Overall dimensions	2517 x 1108 mm	3317 x 1108 mm	3717 x 1108 mm	3317 x 1108 mm	3717 x 1108 mm
Diametro cilindri 84 mm Cylindres diameter	84 mm				
Apertura cilindri Cylindres opening	0 - 50 mm				
Velocità nastro Conveyor running speed	60 cm/sec - optional: due velocità 60-40 cm/sec o velocità variabile da 60 a 15 cm/sec 60 cm/sec - optional: two speed 60-40 cm/sec or variable speed to 60 from 15 cm/sec			velocità variabile da 60 a 15 cm/sec variable speed from 60 to 15 cm/sec	
Potenza motore Motor power	1,5 kw	1,5 kw	1,5 kw	1,5 kw	1,5 kw
Tensione alimentazione Electric power	208/220/380/400/415/440 Trifase/Trifase				
Peso Weight	250 kg.	260 kg.	270 kg.	290 kg.	370 kg.



Caratteristiche tecniche

La macchina è realizzata tenendo in considerazione le recenti normative igieniche e di sicurezza con l'utilizzo di acciaio inox, lega d'alluminio e di materiali plastici approvati.

Nastri trasportatori in materiale sintetico rivestiti in poliuretano in conformità alle norme .

Optional:

- realizzazione del basamento in acciaio inox.
- dispositivo di taglio
- velocità variabile del tappeto a due velocità fisse o con variatore.

Technical features

High quality materials such as stainless steel, aluminium and synthetic components ensure a sanitary unit while maintaining consistency, durability and longevity in accordance with standards.

Synthetic material belts coated with polyurethane in accordance with standards.

Optional:

- stainless steel base construction.
- cutting attachment
- variable speed of the belt with two fixed speeds or with variator.

Caractéristiques techniques

La machine a été conçue en tenant compte des récentes normes hygiéniques et de sécurité : utilisation d'acier inox, d'alliage d'aluminium et de matières plastiques agréées.

Rubans transporteurs en matière synthétique, revêtus de polyuréthane, conformes aux normes.

Options :

- socle en acier inox.
- dispositif de coupe
- vitesse du tapis variable avec 2 vitesses ou par variateur de vitesse

Datos técnicos

La máquina esta realizada teniendo en consideración las mas recientes normas de higiene y de seguridad con la utilización de materiales como el acero inoxidable, el aluminio y materiales plásticos aprobados.

Lonas de transporte en material sintético revestidas en poliuretano conforme a la norma.

Opcional:

- construcción de la base en acero inoxidable.
- sistema de corte
- velocidad de lonas variable con 2 velocidades o con regulador de velocidad

Technische Merkmale

Beim Bau der Maschine wurden gemäß den geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften Edelstahl, Aluminiumlegierung und zugelassene Kunststoffe verwendet.

Förderbänder aus polyurethanbeschichtetem Synthetikmaterial gemäß Normenvorschriften.

Sonderausstattung:

- Unterbau aus Edelstahl.
- Schneidvorrichtung
- Verstellbare Geschwindigkeit des Förderbands mit 2 Geschwindigkeitsstufen oder stufenlos mittels Drehzahlwandler

APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719
Toll Free in USA - 888-571-3599
Outside USA - 732-681-9496
Fax - 732-681-1269
www.apex-equip.com