



IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

BAGEL DIVIDER **BD 200**

SPEZZATRICE ROTATIVA AUTOMATICA **AUTOMATIC ROTARY KNIFE DIVIDER** **DIVISEUSE AUTOMATIQUE ROTATIVE** **VOLLAUTOMATISCHE ROTATIONS TEIGTEILMASCHINE** **CORTADORA ROTATIVA AUTOMATICA**



Particolarmente indicata per spezzare in modo preciso e delicato paste medie e dure (meno di 5 lt. d'acqua per 10 kg. di farina). È ideale per impasti duri come il Bagel Americano.

La tramoggia di carico è formata da un capace nastro trasportatore (lungo 1,5 m) che adegua automaticamente l'avanzamento della pasta alla produzione evitando così intasamenti all'ingresso dei cilindri.

Ben sei cilindri, di cui il primo libero di prelaminazione, assicurano la perfetta laminazione dell'impasto. Il taglio è fatto da un coltello con motorizzazione indipendente il cui moto è controllato istante per istante da un microprocessore così da ottenere la stessa delicatezza del taglio a mano. La pezzatura ed il numero di pezzi al minuto vengono impostati sul quadro comandi e la macchina regola automaticamente la velocità del coltello e quella dei cilindri di laminazione.

La distanza fra il tappeto di uscita ed il coltello è regolabile in modo da accompagnare i pezzi che si staccano dal coltello ottenendo così sempre la stessa posizione sul nastro di uscita.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Quadro comandi dotato di contapezzi con stop automatico
- Motore coltello e motore principale a velocità regolabili
- Trasmissione a catene
- Coltello teflonato
- Mobile su ruote dotata di sistema di bloccaggio



APEX
BAKERY EQUIPMENT



Specially suitable for precise and delicate cutting of medium and hard doughs (less than 5 litres of water per 10 Kg of flour). Ideal for hard doughs such as the American Bagel.

The charging hopper is a conveyor belt (1.5m in length) that automatically controls the forwarding of the dough to the production avoiding any clogging at the cylinders' inlet. As many as six cylinders, the first of which, free of pre-lamination, grant the perfect rolling of the dough.

The cutting is achieved by a knife equipped with independent motor and is controlled at all times by a micro-processor obtaining the same touch as hand-cutting. The sizes and the quantity per minute are set on the control board letting the machine automatically adjust the speed of both the knife and the rolling cylinders. The distance between the exit belt and the knife is adjustable in such a way that the pieces are always laid on the belt in the same position.

Technical Features:

- Steel structure
- Control board equipped with a piece counting feature and automatic stop
- Knife motor and main motor with variable speed setting
- Chain-drive
- Teflon-coated knife
- Wheelmounted and equipped with locking device



Spécialement indiquée pour diviser de manière précise et délicate les pâtes moyennes et dures (moins de 5 litres d'eau pour 10 kilos de farine). Idéale pour des pétrissages durs comme le Bagel américain.

La trémie de chargement est formée d'un tapis transporteur (1,5 mètre de long) qui règle automatiquement l'avancement de la pâte à la production évitant ainsi des obstructions à l'entrée des cylindres. Six cylindres, le premier desquels est libre de pré-laminage, assurent le parfait laminage de la pâte. Le découpage est fait par un couteau avec motorisation indépendante le mouvement duquel est contrôlé à chaque instant par un microprocesseur de manière à obtenir la même souplesse du découpage à la main. Le format et la quantité horaire peuvent être réglés sur le tableau de commande et la machine règle automatiquement la vitesse du couteau et celle des cylindres de laminage. La distance entre le tapis de sortie et le couteau est réglable de manière à accompagner les morceaux qui se décollent du couteau obtenant ainsi toujours la même position sur la bande de sortie.

Caracteristiques techniques:

- Structure en acier
- Tableau de commande équipé de compteur de pièces avec arrêt automatique
- Moteur couteau et moteur principal à vitesses réglables
- Transmissions à chaînes
- Couteau teflonisé
- Montée sur roues et dotée d'un dispositif de blocage



Sie eignet sich speziell fuer eine praezise und schonende Teigteilung mittlerer und festerer Teige (weniger als 5 Liter Wasser auf 10 kg Mehl). Sie ist ideal fuer feste Teige, wie fuer das amerikanische "Bagel". Den Fuehltrichter bildet ein grosses Foerderband (Laenge = 1,5 m), dass die Produktion dem Fortschreiten des Teiges vollautomatisch anpasst, so dass eine Verstopfung am Eingang der Zylinder verhindert wird.

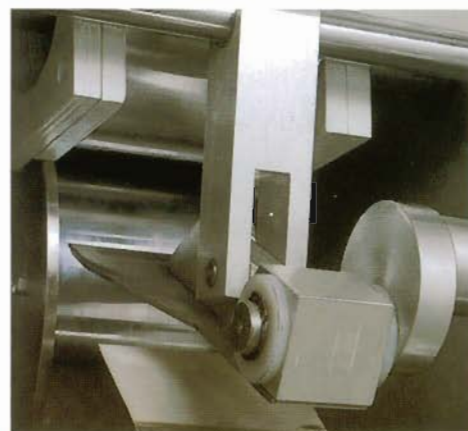
Ganze sechs Zylinder, davon der erste ohne Vorwalzen, garantieren eine perfekte Walzung des Teiges. Die Teilung geschieht durch ein Messer mit selbststaendigem Motorantrieb, dessen Arbeitsweise in jedem Moment durch einen Mikroprozessor kontrolliert wird, so dass die gleiche Behutsamkeit, wie bei der Teilung per Hand erreicht wird. Die Groesse der Teigstuecke und die Stueckzahl pro Minute werden auf der Schalttafel eingegeben und die Maschine reguliert dann vollautomatisch die Geschwindigkeit des Messers und die der Walzzylinder. Der Abstand zwischen dem Ausgangsteppich und dem Messer ist so regulierbar, dass die sich vom Messer loesenden Teigteile gefuehrt werden, um somit immer die gleiche Position auf dem Ausgangsband einzunehmen.

Technische daten:

- Stahlgestell
- Schalttafel, ausgeruestet mit Stueckzaehler und automatischer Abschaltung
- Motor des Messers und Hauptmotor mit regulierbarer Geschwindigkeit
- Kettenantrieb
- Teflonbeschichtetes Messer
- Fahrbar auf Raedern, mit Feststellern ausgeruestet



Está particularmente indicada para cortar de una forma precisa y delicada pastas



Coltello rotante e rulli di schiacciamento
Rotary knife and pressing rollers
Couteau rotatif et rouleaux d'aplatissement
Drehmesser und Druckwalzen
Cuchillo giratorio y rodillos de aplaste

medias y duros (menos de 5 litros de agua por 10 kilos de harina). Es ideal para empastes duros como el "Bagel Americano".

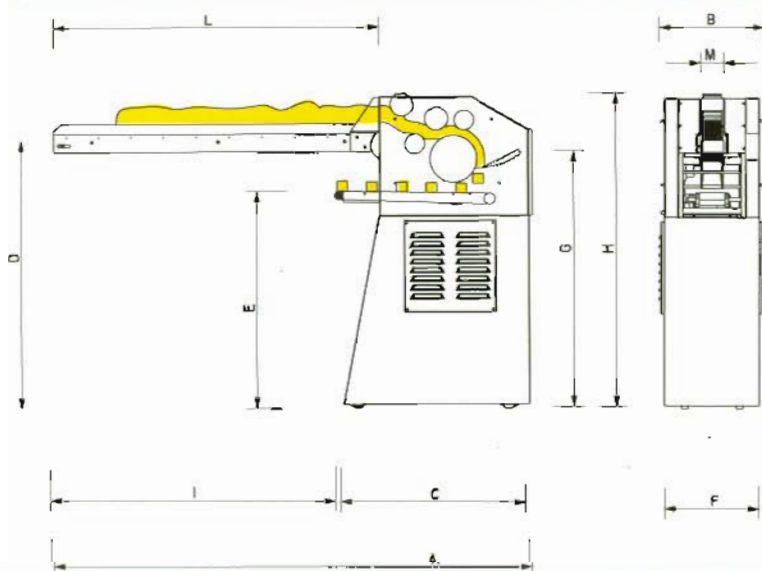
La tolva de carga está formada por una cinta transportadora (Larga 1,5 m) que adecua automáticamente el avanzado de la pasta a la producción, evitando de esta manera posibles atascos en el ingreso de los cilindros. Tiene un total de seis cilindros, el primero está libre de prelamado, y todos ellos aseguran una perfecta laminación en el empaste.

El corte viene realizado por un cuchillo con motorización independiente cuyo movimiento está controlado instante por instante por medio de un microprocesador para obtener, de esta manera, la misma - suavidad que en el corte hecho a mano. La cortadura y el número de trozos por minuto vienen colocados en el cuadro de mandos y la máquina regula automáticamente la velocidad del cuchillo y la de los cilindros del laminado.

La distancia entre el tapete de salida y el cuchillo es regulable, de esta forma se pueden acompañar los trozos que se despegan del cuchillo, obteniendo por consiguiente la misma posición en la cinta de salida.

Características técnicas:

- Estructura en acero
- Cuadro de mandos dotado de cuentapiezas con parada automática
- Motor cuchillo y motor principal a velocidad regulable
- Transmisión a cadenas
- Cuchillo teflonado
- Montada sobre ruedas dotada de un sistema de bloqueo



Modello Model Modèle Modell Modello	Produzione (pcs/hr) Production Production Produktion Producción	Capacità carico Load capacity Capacité charge Ladungskapazität Capacidad carga	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
BD-200	100-3600	(kg) 11.3 (lb) 25.0	(kw) 0.75 (Hp) 1.0	(kg) 275 (lb) 606

Pezzatura Sizes Morceaux Grösse Dimensions	Dimensioni pasta tagliata (axbxc) Dough cutting sizes Dimensions pâte coupée Abmessungen der Teigstuecke Dimensiones pasta cortada
(gr) (oz)	(cm) (")
30	1
200	7
	9 x 1.5 x 2.0
	3.5 x 0.6 x 0.8
	9 x 11.1 x 2.0
	3.5 x 4.4 x 0.8

Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen / Dimensiones										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
(cm) 220	49	85	124	100	144	118	145	131	150	11
(") 97.6	19.3	33.5	48.8	39.4	17.3	46.5	57.1	51.6	59.1	4.3

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso
The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice
La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis
Die Firma kann irgendwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso