

TREZZA FORNI



TECNICA QUALITA' SICUREZZA

FORMATRICE LAMINATOIO
MOULDING MACHINE WITH SHEETER

Mod. FL 2X500 • FL 2X600
FL 3X500 • FL 4X600



VERSIONE CON FILONATORE
VERSION WITH BREAD STICK
VERSION AVEC FOUR À BAGUETTES
AUSFÜHRUNG MIT STANGENBROTFORMER
VERSION CON HORNO PARA BARRAS



Made
in
Italy



FORMATRICE LAMINATOIO

La formatrice laminatoio è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici, dove lo spazio è limitato. È costruita in duralluminio ed in acciaio; i rulli sono rettificati e cromati a spessore. È elegante ed è dotata di feltri molto resistenti e duraturi. È montata su quattro ruote girevoli ed è provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati.

Con macchina in movimento, si passa dal procedimento di laminazione a quello di formazione, azionando un apposito comando posto sulla parte anteriore della macchina. È dotata di dispositivo antinfortunistico.



MOULEUSE A LAMINOIR

La mouleuse à laminoir est une machine qui résout les problèmes des petites boulangeries, où l'espace est limité. Elle est construite en duralumin et acier; les cylindres sont rectifiés et chromés. Elle est élégante et dotée de manchons de feutre très résistants et de longue durée. Elle est montée sur quatre roulettes pivotantes avec système de retour des pâtons enroulés. Il est possible de passer du laminage au moulage avec la machine en mouvement, en actionnant une commande spéciale située sur la partie antérieure de la machine. Elle est dotée d'un dispositif pour la prévention des accidents.



MOULDING MACHINE WITH SHEETER

The moulding machine with sheeter is a machine that solves the problem of small bakeries where space is limited. It is made with duralumin and steel; the rollers are chromium-plated and ground to size. It is elegant and it comes with very resistant and long-lasting sleeve felts. It is mounted on four castors and comes complete with a mechanism for return of the rolled up pieces. With the machine in motion it is possible to switch from the process of moulding to that of shaping by activating a special control located at the front part of the machine. It is equipped with an accident prevention device.



FORMMASCHINE MIT AUSROLLWERK

Die Formmaschine mit Ausrollwerk bietet eine Lösung für die Probleme kleiner Bäckereien, in denen nur ein beschränkter Raum zur Verfügung steht. Sie ist aus Duraluminium und Stahl hergestellt; Walzen sind auf Maß geschliffen und verchromt. Zur Ausstattung der Maschine gehören widerstandsfähige und dauerhafte Aufrollfilze sowie ein Rücklaufsystem für die aufgerollten Teigstücke. Die ansprechend gestaltete Maschine ist auf vier drehbare Räder montiert. Bei in Betrieb befindlicher Maschine schaltet man durch Betätigung einer Steuerung, die auf der Maschinenvorderseite angebracht ist, vom Ausrollvorgang auf den Formvorgang um. Die Maschine ist mit einer Unfallverhütungsvorrichtung ausgestattet.

Modello - Type Model Modele - Modell		FL 2X500	FL 2X600	FL 3X500	FL 4X600
Peso - Weight - Poids- Gewicht	Kg	145	180	185	190
Larg.rulli - Width rollers - Largeur cylindres - Zylinder Breite	cm	50	60	50	60
Larghezza - Width - Largeur - Breite	cm	80	95	83	93
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	cm	75	70	86	79
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	cm	120	116	118	112
Motore - Motor - Moteur - Motor	Kw	0,55	0,75	1,1	0,7
Formati - Formats - Formaten - Formats	g/Pz.	30 - 900	20 - 900	15 - 1500	20 - 1500

NOTA: le versioni FL-DM sono leggermente più economiche dal punto di vista strutturale ma con prestazioni simili.

NOTE: the models FL-DM are lightly cheaper from a structural point of view but they have similar performances.

NOTE: Die Modellen FL-DM sind leicht billiger in Bezug auf die Struktur aber haben sie ähnliche Leistungen.

NOTE: les modèles FL-DM sont légèrement plus économiques structurelement mais avec performance similaires.



TREZZAFORNI

TREZZAFORNI s.r.l

Via G. Galilei, 25 - 37050 VAGO - VERONA - Italy

tel. +39/045/982008 - fax +39/045/983409

INTERNET: <http://www.trezzafori.it> - E-MAIL: info@trezzafori.it

FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

Ovens and machines for bakeries and pastry shops - Fours et machines pour boulangeries et pâtisseries - Ofen und Maschinen für Bäckereien und Konditoreien

Dati, descrizioni ed illustrazioni sono solamente indicativi e non impegnativi. - Technical descriptions and illustrations are indicative and not binding.

Les données, la description et les illustrations sont purement indicatives et n'engagent pas. - Die daten, beschreibung und abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich.