

Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

FF4 FF2

FORMATRICE FILONATRICE MOUDER LONG LOAF MOULDER MOULEUSE ALLONGEUSE TEIGFORM UND LANGWIRKMASCHINE FORMADORA BARRADORA



Particolarmente indicata per formare qualsiasi tipo di pane arrotolato. Può essere usata sia come semplice formatrice, tenendo completamente sollevato il tavolo filonatore, che come filonatrice. La tavola di filonatura è regolabile e facilmente sostituibile. Sono disponibili tavole di diverse forme (piane, convesse ecc.) così da ottenere sempre la forma del filone desiderata. Il nastro di alimentazione, che consente il facile abbinamento ad altre macchine, può essere a richiesta dotato di un rullo di pre-schiacciamento. I rulli di laminazione e il tappeto di formatura regolabili separatamente, garantiscono la massima precisione in tutte le lavorazioni. La possibilità di escludere il nastro di formatura permette di utilizzare la macchina anche per cilindrare l'impasto. È disponibile sia nella versione a quattro cilindri FF/4, adatta per lavorare i formati più grandi (50-1500 gr), che nella versione a due cilindri FF/2 adatta per quelli più piccoli (20-600 gr).



FF/2

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Trasmissioni a cinghie e catene
- Cilindri di laminazione cromati a spessore e rettificati
- Ripiano raccogli filoni a scomparsa
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Quadro comandi in bassa tensione

