



Gruppo pane automatico Praticò Automatic unit for rolled bread



Il nuovo gruppo per pane automatico modello Praticò.

Il nuovo e vantaggioso gruppo automatico, sviluppato sulla base del super collaudato gruppo tempo. È una macchina estremamente compatta che mantiene inalterata la capacità di lavoro di varie tipologie d'impasto, dalle più dure alle più morbide e lievitate. È dotato del dispositivo antistress in entrata della spezzatrice e del sistema brevettato di sostituzione rapida dei coltelli. Può lavorare sia a una fila che a due file (fornitura standard), ma anche a tre file e una fila doppia spatola, speciale per grissini (fornitura optional). La regolazione del peso avviene con estrema semplicità variando, oltre allo spessore dell'impasto, la velocità del coltello tramite un selettore a tre posizioni.

La velocità di produzione è variabile tramite un selettore a due posizioni in base alle grammature desiderate. Inoltre la spezzatrice monta coltelli costruiti totalmente in acciaio inox con trattamento di teflonatura. L'abbinamento alla nuova e collaudata formatrice FR500 con filonatore in uscita, fa del TM 120 S una macchina estremamente flessibile, consentendo la lavorazione, il taglio e la formatura di tantissime tipologie di prodotti sia per la panificazione che per la pasticceria.

Il nuovo TM 120 S gode di una meccanica semplice ma estremamente robusta che fa di esso una macchina affidabile e semplice nell'uso, anche per i meno esperti. Il gruppo TM 120 S può essere fornito anche in abbinamento ad una seconda formatrice per poter produrre così anche i più tradizionali prodotti italiani, tipo mantovane e banane, cioè tutti quei prodotti che necessitano di un doppio avvolgimento. Il gruppo è prodotto totalmente in Italia, nel rispetto delle vigenti normative europee di sicurezza, utilizzando materiali nel rispetto dell'ambiente, con uso limitato della plastica, e riciclabili per oltre il 90%.

The new Praticò model automatic bread unit.

Developed on the proven tested automatic tempo unit. It's an extremely compact machine which maintains the working capacity of various types of dough, from the hardest to the softest and risen.

It is equipped with an anti-stress device at the entry of the divider and with the patented quick-change of the knives. It can work in both one or two rows (standard version), but also in three rows and one double spatula row, specific for breadsticks (optional). The weight adjustment is very simple by varying both the dough thickness and the knife speed, by means of a three-position switch.

The production speed is variable through a two-positions switch, according to the desired weights. In addition, the divider-knives are made of stainless steel with teflon treatment. The combination with the new and tested three-cylinder moulding machine FR500 with long loaf moulder at the exit, makes the TM 120 S an extremely flexible machine, allowing the processing, the cutting and the moulding of many types of products both for bread and for pastry.

The new automatic TM 120 S unit has a simple but extremely solid mechanism that makes this machine reliable and easy to use even for beginners. The automatic TM 120 S unit can also be supplied coupled with a second moulder machine (model TM 120) in order to produce even the most traditional Italian products, such as "mantovana" and "banana" bread, and all those products that require a double roll. The unit is produced entirely in Italy, in accordance to the European safety regulations using materials respecting the environment, with limited use of plastics and with over 90% recyclable.

Modello/ Model	Produzione/ Production	Grammature/ Weight range	Grammature singola via/Single row weight range	Grammature doppia via/Double row weight range	Grammature Doppia fila/Double blade row weight range	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	(max) pz/h	gr	gr	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
TM 120 S	5000	25 - 750	80 - 750	25 - 250	40 - 400	2470 x 795 x 1490	495	1,25

