mfitaly
bakery & pastry plant automation®

Formatrice e filonatrice FR – FIL

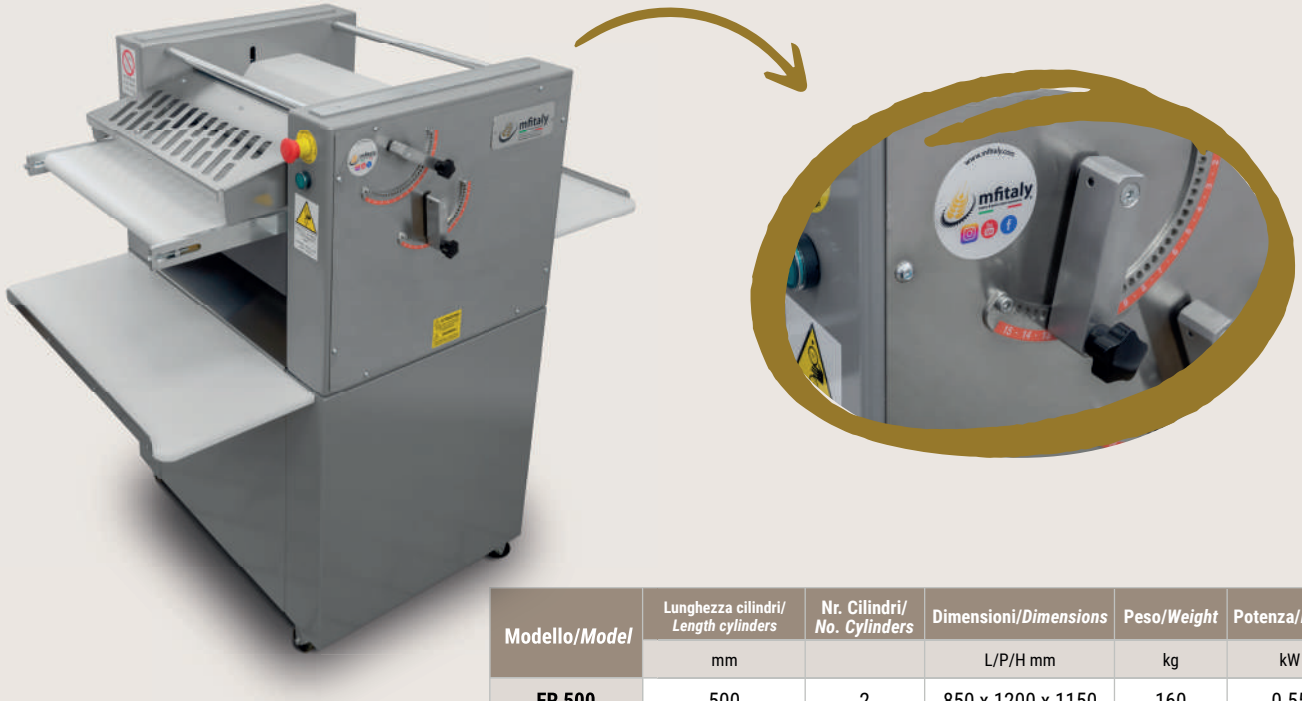
Moulders for rolled bread fr and fil series

Formatrici per pane avvolto FR 500 – FR 600.

Moulders for rolled bread.

Indispensabile per panifici o pasticcerie le formatrici filonatrici aiutano nella filonatura – avvolgitura di prodotti morbidi e delicati.

The moulders for rolled bread are essential machines for pastry shops and bakeries to help the loafing process for a perfect result of soft and light products.



Modello/*Model*	Lunghezza cilindri/ *Length cylinders*	Nr. Cilindri/ *No. Cylinders*	Dimensioni/*Dimensions*	Peso/*Weight*	Potenza/*Power*
	mm		L/P/H mm	kg	kW
FR 500	500	2	850 x 1200 x 1150	160	0.55
FR 500	500	4	850 x 1200 x 1150	180	0.75
FR 600	600	2	960 x 1200 x 1150	180	0.55
FR 600	600	4	960 x 1200 x 1150	200	0.75

Struttura

La struttura di tutte le nostre formatrici e filonatrici sono in robusto acciaio verniciato a polveri grigio. In tutte le versioni le macchine sono dotate di ruote, per il loro spostamento, e di carter in acciaio inox esterni.

Structure

All of our moulders are equipped with a strong structure in powder coated steel in grey colour. They are provided with solid wheels and a stainless steel carter.

Caratteristiche meccaniche

Un tappeto di introduzione permette di portare il prodotto in prossimità dei cilindri di laminazione, due tappeti che girano in senso contrario, grazie al loro movimento, permettono di filonare – arrotolare l'impasto stesso.
Le leve manuali permettono di chiudere o aprire i cilindri, garantendo un avvolgitura più o meno delicata.

Mechanical specifications

The machines are provided with an entrance belt which allows to take the products close to the rolling cylinders, meanwhile two different belts are turning in the opposite way. This allows the dough to be moulded and rolled up.
Thanks to the manual levers the cylinders can be opened or closed by granting a soft and delicate rounding.

Finalità di utilizzo

Le formatrici aiutano a formare – stirare molte tipologie di prodotti morbidi e delicati. Un filonatore fisso o indipendente, che può essere abbinato all'uscita della formatrice (optional), può aiutarvi nella produzione di filoni, filoncini, grissini ed anche Bussolà!

Purpose of use

Our moulder machines are able to mould-press a various range of doughs to obtain light and soft products. Furthermore a long loaf moulder can be added at the exit of the moulder to achieve a production of grissini, filoncini and bussolà as well.

Filonatrice a 4 cilindri con tavolo pressoio.

Moulder with pressing table with 4 cylinders.

Le filonatrici serie FIL sono macchine disegnate per un uso intensivo ed anche Industriale, grazie alle innumerevoli applicazioni che si possono attuare – implementare.

The long loaf moulders have been designed for an intensive use, industrial as well, thanks to the countless changes you can apply.

Modello/*Model*	Range Grammature/ *Weight Range*	Nr. Cilindri/ *No. Cylinders*	Dimensioni/*Dimensions*	Peso/*Weight*	Potenza/*Power*
	gr		L/P/H mm	kg	kW
FIL 2	100 – 2400	4	1100 x 2200 x 1700	420	2
FIL 2 EXTRA*	100 – 2400	4	Personalizzabile/ *Customizable*	N.D.	N.D.

*FIL 2 EXTRA è un modello speciale con tavola di formatura completamente personalizzabile in base alle vostre esigenze di lunghezza. */ **FIL 2 EXTRA is a special model with moulding table completely customizable based on your length needs.*

Struttura

La struttura è completamente in robusto acciaio verniciato a polveri grigio. Tutti i carter esterni sono in acciaio inox, robuste ruote con freno sono la dotazione prevista di serie per tutte le filonatrici.

Structure

All of our long loaf moulders are equipped with a strong structure in powder coated steel in grey colour. The external carters are totally made in stainless steel and the spinning wheels with brake are fitted as standard.

Caratteristiche meccaniche

Dotata di una meccanica molto più robusta della sorella formatrice, la filonatrice è dotata di rulli maggiorati con ampia possibilità di apertura, questo utile soprattutto per prodotti con grammature superiori ai 1800 g, regolabili manualmente tramite le leve laterali. Anche la tavola di filonatura è regolabile, per filonare – schiacciare di più o di meno i vari tipi di prodotti. Tutti i tappeti sono in poliuretano certificato FDA alimentare, così come i rulli interni.

Mechanical specifications

The long loaf moulder is built with a stronger mechanical part than the moulder for rolled bread. It's equipped with reinforced rolling cylinders (manually adjustable by levers) with a bigger opening. That allows to work with more than 1800 gr products. Also the pressing table is adjustable in order to mould or press the products based on your needs. All the belts are made with polyurethane material (FDA certificated) so as the internal rolling cylinders.

Finalità di utilizzo

Le filonatrici serie FIL sono particolarmente consigliate per la produzione di pane in cassetta, pan carrè, baguette o comunque produzioni medio elevate. Questo tipo di filonatrici sono molto flessibili in quanto possono essere posizionate anche all'interno di linee automatiche.

Purpose of use

The long loaf moulders series FIL are suggested for medium – high production of tin bread production, i.e. pan carrè.
This model are very flexible and they also can be installed within automatic lines.

0524_CARBONX

mfitaly
bakery & pastry plant automation ®

+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / *Follow us*

mfitaly.com