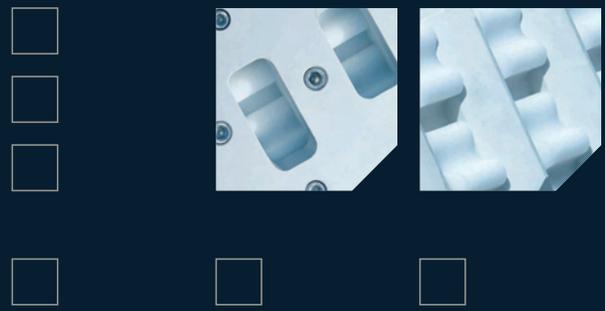
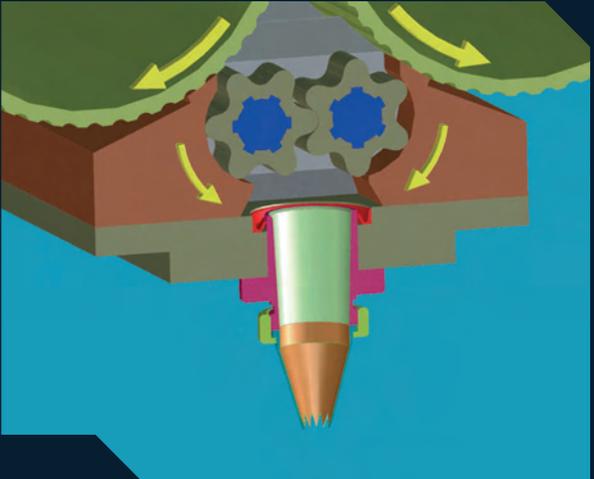
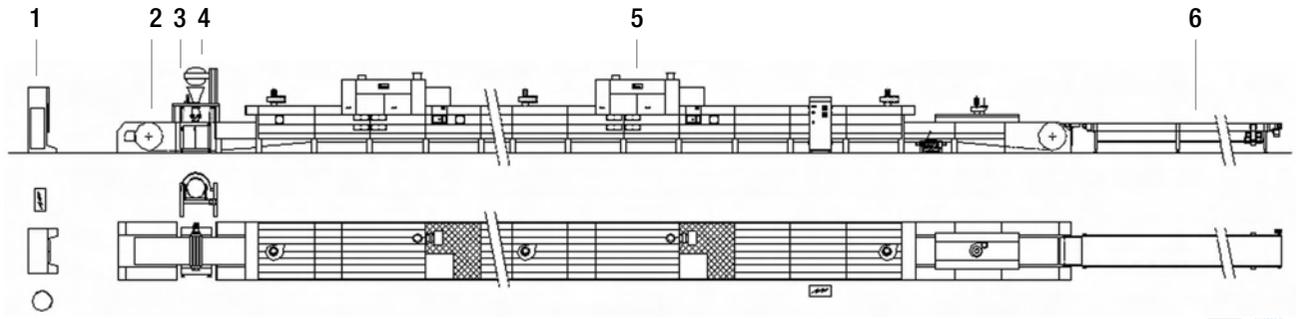


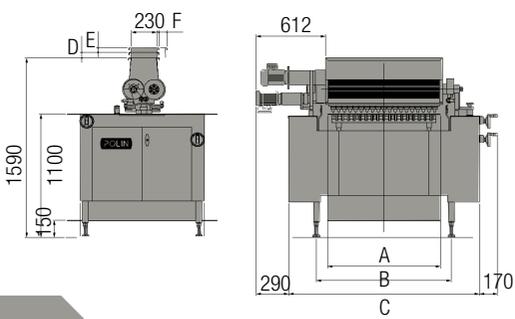
Linea Colati - Depositor & Wire-Cut Line



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 - Impastatrice planetaria | 1 - Planetary mixer |
| 2 - Sollevatore | 2 - Column lift |
| 3 - Sistema di alimentazione | 3 - Feeding hopper extension |
| 4 - Colatrice | 4 - Depositor |
| 5 - Forno a tunnel | 5 - Tunnel oven |
| 6 - Trasportatore di raffreddamento | 6 - Cooling conveyer |



LARGHEZZA FORNO OVEN WIDTH m	LUNGHEZZA FORNO OVEN LENGHT m	CAPACITA' ORARIA HOURLY OUTPUT kg / ora kg / hour	POTENZA TERMICA THERMAL DEMAND RATE		DIMENSIONI D'INGOMBRO AVERAGE FOOTAGE m	
			kW	BTU	—	⤵
0,8	16	200	150	500.000	50	36
1,0	25	400	290	1.000.000	70	45
1,0	36	550	420	1.440.000	100	55
1,2	46	830	640	2.210.000	125	65
1,2	60	1.100	840	2.900.000	160	80



OVEN BELT	A	B	C	D	E	F	WEIGHT
800	800	995	1.490	50	42	72	900
1.000	1.000	1.195	1.690	50	42	72	950
1.200	1.200	1.395	1.890	50	42	72	1.000

Immagini, disegni e dati tecnici non sono impegnativi - Images, technical characteristics and dimensions are not binding



LINEA COLATI

DEPOSITOR & WIRE-CUT LINE



Macchina dotata di singola o doppia testa con la possibilità di interporre una terza tramoggia, per la farcitura con crema o marmellata. Ciascuna testa dosatrice è costituita da una tramoggia con 2 rulli scanalati che alimentano con pressione costante la pasta ad un sistema servoassistito di pompe volumetriche intercambiabili, una per ciascuna uscita, permettendo di dosare la pasta stessa con molta precisione, senza nessuna variazione del prodotto in peso e volume. La semplicità costruttiva, con una unica motorizzazione per il movimento orizzontale della testata, del sistema di rotazione delle bocchette e del sistema di taglio a filo, permette una facile manutenzione ed una grande semplicità d'uso. Funzionamento come Colatrice con oscillazione verticale ed orizzontale della testata per seguire il nastro di cottura ed eliminare le eventuali "code" di pasta; come Taglio a filo, con la testata bloccata in posizione fissa sul nastro, estrusione della pasta, per mezzo del sistema di pompe, taglio dello spessore richiesto con un filo montato su un telaio a movimento ciclico per il dosaggio di una fila di biscotti sul nastro, come Estrusore continuo, con la testata in posizione fissa ed i rulli di alimentazione e le pompe dosatrici ruotanti continuamente determinando un flusso di pasta continuo a strisce, che saranno poi tagliate con una successiva ghigliottina, formando i singoli prodotti. Con l'ausilio di bocchette speciali, montate su stampi opportunamente predisposti, si possono depositare contemporaneamente due paste di colore diverso (ad esempio biscotti bicolore) oppure produrre biscotti farciti di creme o marmellate. La macchina completa della terza tramoggia, di base per prodotti liquidi o semi-liquidi, permette di combinare molteplici strutture di prodotti, da quelli tradizionali ad altri più complessi, con utilizzo di differenti colori e farciture.

Machine provided with single or double head with the possibility to fit a third hopper, for jam or cream filling.

Each depositing head has an hopper with a pair of grooved feeding rollers that leads the dough to the individual positive displacement pumps, one for each outlet, at constant pressure, allowing a very accurate dosing, without any variation in weight and volume of the product.

The simple construction feature, one drive for the horizontal motion of the head, the nozzles rotation and the wire-cutting system, allow easy maintenance and friendly use.

Working as Depositor, with vertical and horizontal motion of the head to follow the baking band and avoiding product tails, as Wire-cutter, with head fixed over the baking band, dough extrusion by means of the pump system, cutting of the product by means of a wire fitted on an oscillating frame to feed a row of products at a time on the baking band, as Continuous Extruder, with fixed head, feeding rollers and pumps rotating continuously giving one set of dough lanes to be cut by a guillotine to feed the single cookies. With special nozzles mounted on suitable dies, it is possible to deposit two colours dough (for instance two-colours cookies or cookies filled with creams and jam).

The machine complete with a third hopper, basically for liquid or semi-liquid products, can produce a wide range of biscuits and cookies from traditional ones to more sophisticated, using different colours dough and fillings.

