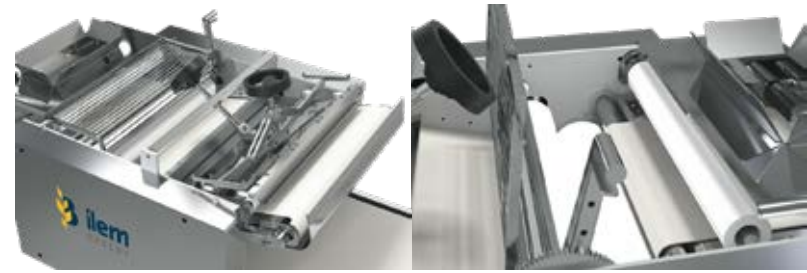


PAN F90

QUATTRO CILINDRI / FOUR CYLINDERS
QUATRE CYLINDRES / أربع أسطوانات



PER PANE LUNGO E BAGUETTE
FOR LONG BREAD AND BAGUETTE
POUR LE PAIN LONG ET LES BAGUETTES
للخبز الطويل والخبز الباجيت



I La formatrice modello PAN F90 è perfetta quando lo spazio disponibile è un problema.

CARATTERISTICHE

- Rulli rivestiti in acciaio inox e teflon
- Larghezza standard dei nastri di formatura di 60 cm
- 1 coppia di rulli di sfogliamento regolabili
- 1 rullo pre-foglio
- Facile regolazione della lunghezza e della forma del pane
- Rivestimento in acciaio inox

OPTIONAL

- Dispositivo di centratura verticale dei rulli (per pane di piccole dimensioni)
- Larghezza dei nastri trasportatori di 70 cm
- Nastri di ingresso e di uscita sullo stesso lato per lavorare manualmente.

GB The PAN F90 moulding machine model is perfect when the available space is a problem.

FEATURES

- Rollers entubed in stainless steel and teflon
- Standard width of the shaping belts of 60 cm
- 1 pair of adjustable sheeting roller
- 1 presheeting roller
- Easy to adjust length and shape of the bread
- Stainless steel covering.

OPTIONAL

- Vertical roller centering device (for small bread)
- Conveyor belts width in 70 cm
- Inlet and exit belts at the same side to work manually.

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية		PAN F90
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	132
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	176
Lunghezza / Length / Longueur / الطول	cm	81
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	400
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw	0,75

F Le modèle de machine à mouler PAN F90 est idéal lorsque l'espace est restreint.

CARACTÉRISTIQUES

- Rouleaux entubés en acier inoxydable et en téflon
- Largeur standard des bandes de formage de 60 cm
- 1 paire de rouleaux à feuilles réglables
- 1 rouleau de pré-encollage
- Réglage facile de la longueur et de la forme du pain
- Revêtement en acier inoxydable.

EN OPTION

- Dispositif de centrage vertical des rouleaux (pour les petits pains)
- Largeur des bandes transporteuses en 70 cm
- Bandes d'entrée et de sortie du même côté pour travailler manuellement.

SA

- يُعد طراز ماكينة التشكيل PAN F90 مثاليًا عندما تكون المساحة محدودة. المميزات
- بكرات مغطاة بالفولاذ المقاوم للصدأ والتفلون
- العرض القياسي لأحزمة التشكيل 60 سم
- 1 زوج من بكرات التشكيل القابلة للتعديل
- 1 بكره ما قبل التشكيل
- سهولة ضبط طول وشكل الخبز
- غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ
- اختياري
- جهاز توسيط الأسطوانة العمودية (للخبز الصغير)
- سيور ناقله بعرض 70 سم
- سيور مدخل ومخرج في نفس الجانب للعمل يدويًا



Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com



BREAD MOULDING
MACHINE
MACHINE À MOULER
LE PAIN

آلة تشكيل الخبز

FORMATRICE
PER PANE

2 E 4 CILINDRI

FR 500 / FR 600 mm

DUE CILINDRI / TWO CYLINDERS

DEUX CYLINDRES / اثنتين من اسطوانة



1 La formatrice laminatoio mod. FR 2C è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici, dove lo spazio è limitato. È costruita in fusione d’alluminio e acciaio; i rulli lunghi 500 e 600 mm., sono rettificati e cromati a spessore. È dotata di 3 feltri molto resistenti e duraturi. Montata su quattro ruote girevoli ed è provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati e di raschiatore e mensole raccogli prodotto in acciaio inox. 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 antifotunistico a normativa C.E.

Optional per modello a 2 cilindri: filonatore finale con nastro trasportatore per la produzione di piccoli filoni di pane (FR 500 2CX, FR 600 2CX).

GB The moulding machine with sheeter is a machine that solves the problem of small bakeries where space is limited. It is made with aluminium fusion and steel; the 500/600 mm. Long rollers are chromium-plated and ground to size. It comes with 3 very resistant and long-lasting sleeve felts with ascraper and product collection brackets in stainless steel. It is mounted on four castors and comes complete with a mechanism for return of the rolled up piece. 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 accipient prevention device C.E. normative.

Optional for 2-cylindres model: final long loaf moulder with conveyor for the production of short baguette-type loaves (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	FR 500 2C	FR 600 2C	FR 500 2CX	FR 600 2CX
Capacità / Capacity / Capacité / الالهية	gr	20÷950	20÷950	20÷950
Con filonatore / With loaf moulder / Avec moule à pain / مع قالب رغيف	✘	✘	✔	✔
Montata su ruote / Mounted on wheels / Montage su roulette / مثبتة على عجلات	✔	✔	✔	✔
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	120	120	120
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	83	93	93
Lunghezza posizione di lavoro / Lenght work position / Longueur machine travail / طول موقف العمل	cm	125	125	185
Lunghezza posizione di riposo / Lenght resting position / Longueur machine fermee / وضعية الاستراحة	cm	90	90	185
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	145	165	160
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw	0,75	0,75	1,12
Alimentazione / Current / Courante / تيار				400 V (220 V) / 50 Hz / 3F // 24 V

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les specifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم الوضوحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار /



F La mouleuse à lamonoir mod. Est une machine qui résout les problèmes des petites boulangeries, où l’espace est limié. Elle est construite en duraluminin et acier; les cylindres de 500/600 mm de long sont rectfiés et chromes, et dotée de 3 manchos de feutre très résistants et de longue durée. Elle est montée sur quatre roulettes pivotantes avec systém de retour des pâtons enroulés avec une raclette et des étangéres en acier inox pur recullir le produit. Il est possible de passer du laminage ao moulage avec la machine en mouvement, an actionnant une commande spéciale aiutée sur la partie antérieure de la machine. Elle est dotée d'un dispositif pour la prévention des accidents ao normativt C.E.

En option pour le modèle 2 cylindres: machine pour la production de baguettes à la fin de la ligne avec bande transporteuse pour la production de petits pains long (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

SA
الآلة القولية مع رقاقة هي آلة تحل مشكلة المخابز الصغيرة حيث تكون المساحة محدودة. وهي مصنوعة من انصهار الألمونيوم والصلب. 500/600 ملم. البكرات الطويلة مطبقة بالكروم وتناسب مع حجم الأرض. تأتي مع 3 أحجار لباد مقاومة للغاية وطويلة الأمد مع أقواس لجميع المنتجات والأسقف من الفولاذ المقاوم للصدأ. يتم تثبيتها على أربع عجلات وتأتي كاملة بألية لإعادة القطعة الملفوفة. أثناء حركة الآلة ، يمكن التبديل من عملية التشكيل إلى عملية التشكيل عن طريق تنشيط عنصر تحكم خاص موجود في الجزء الأمامي من الماكينة. وهي مجهزة بجهاز وقاية متسلسل معياري CE.
اختياري للطرارز ذو الأسطوانتين: آلة تشكيل الرغيف الطويلة النهائية مع ناقل لإنتاج أرغفة الرغيف القصيرة من نوع الرغيف الفرنسي (FR 500 2Cx, FR 600 2Cx).

FRB 700 2C

DUE CILINDRI / TWO CYLINDERS

DEUX CYLINDRES / اثنتين من اسطوانة



PER BAGUETTES / FOR BAGUETTES

POUR BAGUETTES / للحقائب

✔ Di serie Standard اساسي	✘ Non disponibile Not avalaible Indisponible غير متوفره
--	--

1 La formatrice x baguettes FRB7002C è studiata per la produzione di Baguettes Francesi e altri filoni. La macchina è dotata di 2 cilindri dedicati alla formatura e arrotolamento del filone.

VANTAGGI

- Semplice e sicura nell’utilizzo
- I cilindri interni assicurano una veloce formatura del prodotto
- Essi sono in acciaio pieno e ricoperti con strato di speciale resina acetalica antiaderente alimentare
- I due nastri di formatura sono anch’essi di materiale speciale per garantire una superficie liscia del filone e permettere la formatura anche di diversi tipi di impasti
- Una meccanica resistente e rinforzata garantisce una formatura sempre precisa
- La distanza tra i cilindri e i nastri di formatura è continuamente regolabile dall’operatore

GB The baguette moulder FRB7002C is designed for moulding French Baguettes and other types of loaves. The machine has two rollers for delicate and successive sheeting.

ADVANTAGES

- Simple and safe operation with the machine
- The inlet rollers assure faster loading of the machine. They are made in steel and covered from a special material that prevents the dough from sticking
- The two rolling belts made from a special material assure a smooth dough surface and allow the rolling of different stiff doughs
- Rigid fixing of both rolling belts enables equal loaves moulding
- The distance between the rollers and both rolling belts is continuously adjustable

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	FRB 700 2C	
Produzione oraria / Hour production capacity/ Capacité horaire de production / قدرة إنتاج ساعة	nr	1500 max
Grammatura / Weight range / Échelle de poids / مجموعة الوزن	gr	50÷1500
Larghezza cilindri / Roller width / Largeur du rouleau / عرض الأسطوانة	cm	70
Montata su ruote / Mounted on wheels / Montage su roulette / مثبتة على عجلات	✔	
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	154
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	102
Lunghezza posizione di lavoro / Lenght work position / Longueur machine travail / طول موقف العمل	cm	87
Lunghezza posizione di riposo / Lenght resting position / Longueur machine fermee / وضعية الاستراحة	cm	87
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	220
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw	0,55
Alimentazione / Current / Courante / تيار		400 V (220 V) / 50 Hz / 3F // 24 V



F La façonneuse à baguette FRB7002C est conçue pour le moulage de baguettes françaises et d’autres types de pains. La machine dispose de deux rouleaux pour des laminages délicats et successifs.

AVANTAGES

- Fonctionnement simple et sûr avec la machine
- Les rouleaux d’entrée assurent un chargement plus rapide de la machine. Ils sont fabriqués en acier et recouverts d’un matériau spécial qui empêche la pâte de coller
- Les deux bandes de roulement fabriquées à partir d’un matériau spécial assurent une surface de pâte lisse et permettent le laminage de différentes pâtes fermes
- La fixation rigide des deux bandes de roulement permet le moulage de pains égaux
- La distance entre les rouleaux et les deux tapis roulants est réglable en continu

SA
تم تصميم آلة تشكيل الرغيف الفرنسي FRB7002C لتشكيل الرغيف الفرنسي وأنواع أخرى من الأرغفة. تحتوي الآلة على بكرتين للمفناح الدقيقة والمتتالية.

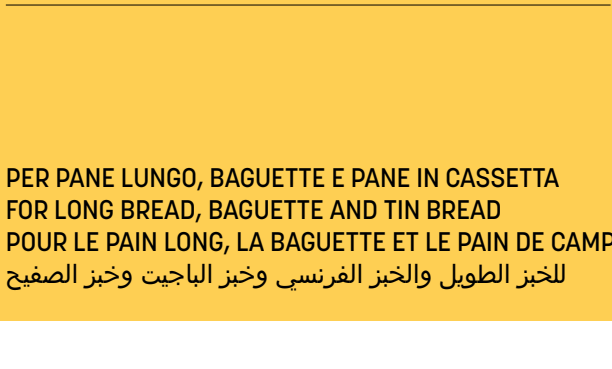
مزايا

- عملية بسيطة وآمنة مع الجهاز
- تضمن بكرات الإدخال سرعة تحميل الآلة. مصنوعة من الفولاذ ومغطاة من مادة خاصة تمنع العجين من الالتصاق
- يضمن الحزامان الملفوفان المصنوعان من مادة خاصة سطح عجين ناعم ويسمح بتدوير أنواع مختلفة من العجين الصلب
- يتيح التثبيت الصلب لكلا الحزامين المتدرجين تشكيل أرغفة متساوية
- يمكن ضبط المسافة بين البكرات وسيور التدرج بشكل مستمر

PAN F25

QUATTRO CILINDRI / FOUR CYLINDERS

QUATRE CYLINDRES / أربع أسطوانات



PER PANE LUNGO, BAGUETTE E PANE IN CASSETTA
FOR LONG BREAD, BAGUETTE AND TIN BREAD
POUR LE PAIN LONG, LA BAGUETTE ET LE PAIN DE CAMPAGNE
للخبز الطويل والخبز الفرنسي وخبز الباجيت وخبز الصفيح

1 La formatrice modello PAN F25 è una macchina molto versatile con la quale si può ottenere la forma desiderata per ogni tipo di pane. La sua funzione è quella di allungare le porzioni di pasta con forme diverse: pane corto, pane lungo, baguette, con estremità sottili, senza estremità, ecc.
CARATTERISTICHE

- Rulli rivestiti in acciaio inox e teflon
- Larghezza standard dei nastri di formatura: 600 mm
- Pressatura a doppio percorso, effettuando solo il percorso superiore si ottiene pane corto
- Separazione regolabile tra i rulli di laminazione
- Ruota per la regolazione della separazione tra le presse, per controllare la lunghezza dei pezzi
- Ruota per la regolazione della forma delle estremità, per ottenere pane con estremità affilate o arrotondate
- Rullo di pre-laminazione regolabile in altezza
- Rivestimento in acciaio inox.

OPTIONAL

- Per il pane in cassetta: barre laterali e dispositivo di centratura
- Dispositivo di centratura a rulli verticali (consigliabile per il pane di piccole dimensioni)
- Larghezza extra per i nastri di formatura, disponibile in 700/800/1000 mm.

GB The PAN F25 moulding machine is a very versatile machine with which it can obtained the desired shape for each kind of bread. Its function is to lengthen the dough portions different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.

FEATURES

- Rollers entubed in stainless steel and teflon
- Standard width of the shaping belts: 600mm
- Double path pressing, by making only the superior path it obtains short bread
- Adjustable separation between laminating rollers
- Wheel for adjusting the separation between the presses, to control the lenght of the pieces
- Wheel for adjusting the shape of the ends, to obtain bread with sharpened or rounded ends
- Prelaminating roller adjustable in height
- Stainless steel covering.

OPTIONAL

- For tin bread: lateral bars and centering device
- Vertical rollers centering device (advisable for small bread)
- Extra width for the shaping belts, available in 700/800/1000mm.

DATI TECNICI / TECHNIC DATA / DONNÉES TECHNIQUES / معلومات تقنية	PAN F25	
Altezza / Height / Hauteur / ارتفاع	cm	132
Larghezza / Width / Largeur / الطول	cm	240
Lunghezza / Lenght / Longueur / الطول	cm	81
Peso / Weight / Poids / وزن	Kg	450
Potenza / Power / Puissance / القوة	Kw	0,75



F La mouleuse PAN F25 est une machine très polyvalente qui permet d’obtenir la forme souhaitée pour n’importe quel type de pain. Sa fonction est d’étirer des portions de pâte en différentes formes : pain court, pain long, baguette, avec des extrémités fines, sans extrémités, etc.

CARACTÉRISTIQUES

- Rouleaux en acier inoxydable et revêtus de téflon
- Largeur standard de la bande de moulage : 600 mm
- Pressage à deux voies, seule la voie supérieure produit du pain court.
- Séparation réglable entre les rouleaux de laminage
- Roue de réglage de la séparation entre les presses, pour contrôler la longueur des pièces
- Molette de réglage de la forme des extrémités, pour obtenir des pains aux extrémités pointues ou arrondies
- Rouleau de pré-enroulement réglable en hauteur
- Boîtier en acier inoxydable.

EN OPTION

- Pour le pain en boîte : barres latérales et dispositif de centrage
- Dispositif de centrage avec rouleaux verticaux (recommandé pour les petits pains)
- Largeur supplémentaire pour les bandes de formage, disponible en 700/800/1000 mm.

SA
الآلة التشكيل PAN F25 هي الآلة متعددة الاستخدامات للغاية يمكنك من خلالها الحصول على الشكل المطلوب لأي نوع من أنواع الخبز. وتتمثل وظيفتها في تمديد أجزاء من العجين إلى أشكال مختلفة: خبز قصير، خبز طويل، خبز باغيت، بأطراف رقيقة، بدون أطراف، إلخ.

الميزات

- بكرات مطلية بالسنتانلس ستيل والتفلون
- عرض حزام التشكيل القياسي: 600 مم.
- ضغط مزدوج المسار، المسار العلوي فقط ينتج خبزاً قصيراً.
- فصل قابل للتعديل بين بكرات الدرفة.
- عجلة لضبط الفصل بين المكابس، للتحكم في طول القطع.
- عجلة لضبط شكل الأطراف، للحصول على خبز بنهايات حادة أو مستديرة.
- أسطوانة لضبط الارتفاع قبل الدحرجة.
- غلاف من الفولاذ المقاوم للصدأ.

اختياري

- للخبز المعبأ: القضبان الجانبية وجهاز التمرکز
- جهاز التمرکز مع بكرات عمودية (موصى به للخبز الصغير)
- عرض إضافي لأحزمة التشكيل، متوفر بعرض 700/800/800/1000 مم.