

Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

AR2 + FP

**ARROTONDATRICE FILONATRICE
ROUNDER - LONG LOAF MOULDER
BOULEUSE - ALLONGEUSE
RUNDWIRKER - LANGWIRKER
BOLEADORA - FORMADORA DE BARRAS**

**JOIN
&
UNJOIN**

**JOINT
et
DISJOINT**



**PERFEKTER SINGLE PEGA
PERFEKTER PAAR DESPEGA**



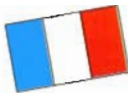
Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Motorizzazioni indipendenti di arrotondatrice e filonatrice
- Arrotondatrice a campana con moto rotatorio planetario con regolazione dell'eccentricità
- Filonatore con rulli di centraggio, laminazione e tavola di filonatura regolabili
- Trasmissione a cinghie ed ingranaggi
- Mobile su ruote provvista di sistemi di bloccaggio



APEX
BAKERY EQUIPMENT
www.apex-equip.com
888-571-3599

Macchina assai versatile, permette di avere in pochissimo spazio, facendole entrare l'una nell'altra, due macchine autonome : l'arrotondatrice a moto eccentrico AR2 e la filonatrice FP. Tali macchine possono anche essere velocemente staccate adattandosi così rapidamente alle diverse esigenze di lavorazione con notevoli risparmi di tempo e manodopera. Si possono infatti sia ottenere, con le macchine separate, prodotti che necessitano di riposo prolungato tra la fase di arrotondamento e quello di filonatura, sia, con le macchine unite, prodotti che non ne necessitano. Anche con le macchine unite il nastro trasportatore che le collega assicura un discreto riposo (fino a 9 secondi) fra l'arrotondamento e la filonatura. Quando le macchine sono unite si può comunque usare sia l'arrotondatrice da sola, per fare pane tondo (200 - 4000 gr.), che abbinata alla filonatrice, per fare filoni (50-1500 gr.). In entrambi i casi il prodotto è scaricato sul vassoio frontale di raccolta semplicemente agendo sul senso di rotazione del nastro trasportatore posto fra la arrotondatrice e la filonatrice.



Machine assez universelle, elle permet d'avoir en très peu d'espace, faisant pénétrer l'une dans l'autre, deux machines autonomes : la bouleuse à mouvement excentrique AR2 et l'allongeuse FP. Ces machines peuvent être aussi détachées facilement pour pouvoir s'adapter rapidement aux différentes exigences de travail avec une économie de temps et de main d'œuvre. En effet avec les machines séparées on peut obtenir des produits qui nécessitent d'un repos prolongé entre la phase de boulement et celle d'allongement et avec les machines réunies on obtient des produits qui n'ont pas ces exigences. Même avec les machines réunies la bande transporteuse qui les college assure un repos suffisant (jusqu'à 9 secondes) entre le boulement et l'allongement. Quand les machines sont réunies on peut toutefois utiliser soit la bouleuse à elle seule, pour faire du pain rond (200 - 4000 gr.) soit la bouleuse accouplée à l'allongeuse pour faire des baguettes (50-1500 gr.). Dans les deux cas le produit est déchargé sur le plateau frontal de récolte agissant dans le sens de rotation de la bande transporteuse entre la bouleuse et l'allongeuse.



An extremely versatile machine which allows to have two machines with autonomy of operation in a restricted space, storing one in the other : the rounder AR2 with eccentric movement and the long loaf moulder FP. These machines can also be quickly unjoined to suit different needs with great saving of time and labour. When the two machines are apart you can deal with products needing a long rest between the rounding and the loafing times. Even when the two machines are combined, the connecting belt ensures a sufficient rest (up to 9 seconds) between rounding and loafing. When the machines are together the rounder can be used standalone to produce round bread (200 gr. to 4000 gr) or combined with the loaf moulder to produce loaves (50 gr to 1500 gr). In both cases the product is unloaded on the front tray simply acting on the rotating direction of the conveyor belt located between the rounder and the loaf moulder.

Technical features :

- Steel structure
- Independent motors for the rounder and the loaf moulder
- Planetary-rotating-bell with adjustable eccentricity
- Loaf moulder with centring rollers, adjustable lamination and table
- Belt and gear-drive
- Wheelmounted and equipped with locking device

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier
- Motorisations indépendantes de la bouleuse et de l'allongeuse
- Bouleuse en cloche à mouvement rotatoire planétaire avec réglage de l'excentricité
- Allongeuse avec des rouleaux de centrage, laminage et table d'allongement réglables
- Transmissions à courroies et engrenages
- Montée sur roues et équipée d'un dispositif de blocage



Eine Maschine von vielseitiger Anwendbarkeit und geringem Platzbedarf, da sich eine Maschine in die andere einfügen läßt; zwei selbstständige Maschinen : Rundwirker mit exentrischer Bewegung AR2 und Langwirker FP. Diese Maschinen können ganz schnell getrennt und schnellstens den verschiedenen Arbeitsansprüchen angepasst werden. Dieses bietet eine bedeutende Zeit-und Arbeitersparnis. Werden die Maschinen getrennt, so können Produkte verarbeitet werden, die zwischen der Phase des Rundwirkens und des Langwirkens eine längere Ruhezeit benötigen; werden die Maschinen kombiniert, so können auch Produkte hergestellt werden, die weniger Ruhezeit benötigen. Auch wenn die Maschinen kombiniert

werden, garantiert das Förderband, das die beiden Maschinen verbindet, eine gewisse Ruhezeit (bis zu 9 Sekunden) zwischen dem Run- und dem Langwirken. In diesem Fall kann der Rundwirker auch separat zum Rundwirken von Teigteilen von 200 bis 4000 Gramm, und der Langwirker zum Langwirken von Teigteilen von 50 bis 1500 Gramm benutzt werden. In beiden Fällen wird das Produkt auf dem forderen Sammelblech abgeladen, indem die Drehrichtung des Förderbandes zwischen Rund- und Langwirker auf einfache Weise umgeschaltet wird.

Technische Daten :

- Stahlgestell
- Unabhängiger Motorantrieb für Rund- und Langwirker
- Rundwirker mit planetarisch drehender Glocke mit Exzentrizitätsregulierung
- Langwirker mit zentrierenden Walzen, das Auswalzen und der Langwarktisch sind regulierbar
- Riemenantrieb und Getriebe
- Fahrbar auf Rädern, mit Feststellern ausgerüstet

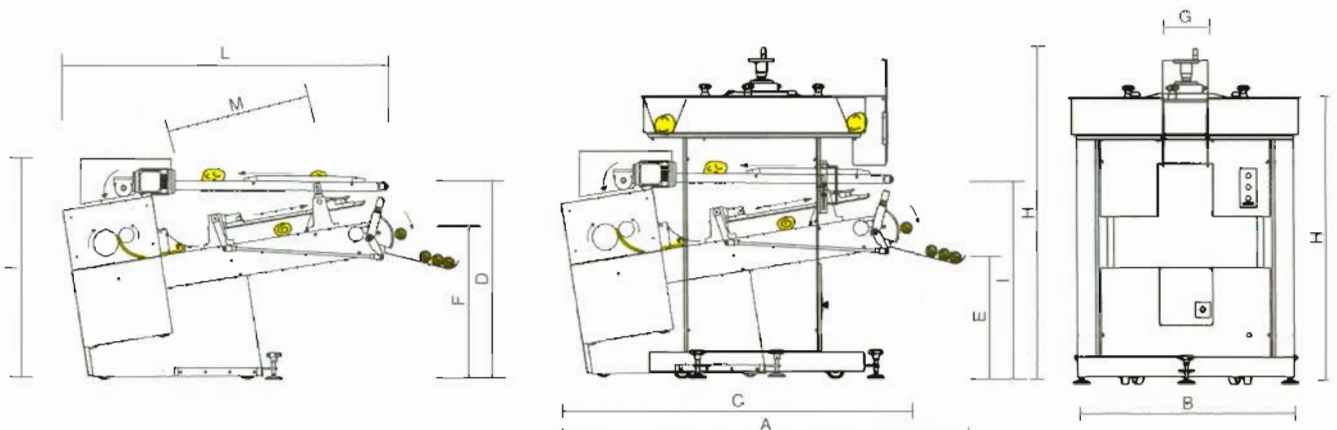


Máquina muy versátil, permite tener en muy poco espacio, haciéndola entrar una en la otra, dos máquinas autónomas : la boleadora con movimiento excéntrico AR2 y la formadora de barras FP. Estas máquinas, incluso pueden ser rápidamente desconectadas, así se pueden adaptar de una forma veloz a las distintas exigencias de trabajo con notable ahorro de tiempo y de mano de obra. De echo, se pueden obtener con las máquinas separadas productos que necesitan un reposo prolongado entre la fase redondeado y la de barrado, obien sea con las máquinas unidas productos que no lo necesitan. Incluso con las máquinas unidas, la cinta transportadora que las colega, asegura un discreto reposo (hasta 9 segundos) entre el redondeado y el barrado. Cuando las máquinas están unidas se puede utilizar bien sea la boleadora sola, para hacer pan redondo (200-4000 gramos) o acoplada a la formadora de barras para hacer barras (50-1500 gramos). En ambos casos el producto viene descargado sobre la bandesa frontal de recogida, sencillamente interviniendo en el sentido de rotación de la cinta transportadora entre la boleadora y la formadora de barras.

Características técnicas :

- Estructura en acero
- Motorización independiente de redondeado y barrado
- Boleadora a campana con movimiento rotatorio planetario con regulación de la excentricidad
- Formadora de barras con rodillos de centrado, laminado y mesa de barrado regulable
- Transmisión por cinta y engranaje
- Montada sobre ruedas y provista de un sistema de bloqueo

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso
The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice
La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis
Die Firma konn irgendwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso



Modello	Produzione	Arrotondatrice (AR2)	Filonatrice (FP)	Arrotondatrice (AR2)	Filonatrice (FP)	Potenza installata	Peso			
Model	Production	Rounding machine	Long loaf moulder	Bouleuse	Long loaf moulder	Installed power	Weight			
Modèle	Production	Bouleuse	Allongeuse	Bouleuse	Allongeuse	Puissance installée	Poids			
Modell	Produktion	Rundwirker	Langwirker	Rundwirker	Langwirker	Installierte Leistung	Gewicht			
Modelo	Produccion	Boleadora	Formadora de barras	Boleadora	Formadora de barras	Potencia instalada	Peso			
	(pcs/hr)	(gr)	(gr)	(Kw)	(HP)	(Kw)	(HP)	(kg)		
AR2+FP	1500	200-4000	50-1500	1,12	1,52	0,90	1,22	2,02	2,74	245+356

Dimensioni (cm)			
Dimensions-Dimensions			
Abmessungen-Dimensions			
A	B	C	D
185	107	154	91
E	F	G	H
56	73	20	154
I	L	M	
131	154	75	