



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw kw kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
500 2 CIL	0,75	119 cm	78 cm	82 cm	155 kg
600 2 CIL	0,75	119 cm	88 cm	82 cm	155 kg

La formatrice è indicata per la laminazione e per l'arrotolamento del pane. La macchina è composta da un tappeto d'entrata, il quale convoglia i pezzi di impasto, da arrotolare, all'interno della macchina. Quando un pezzo d'impasto entra all'interno della macchina, avrà il primo processo di laminazione, attraverso due rulli, la distanza tra i due rulli è regolata dal movimento della maniglia di regolazione, il pezzo poi passa attraverso due tappeti, che corrono in direzioni diverse. Questa azione permette l'arrotolamento e la formatura del pezzo. La distanza tra i due tappeti è regolata dal movimento della maniglia di regolazione il tensionamento del tappeto superiore ed inferiore è ottenuto automaticamente. I pezzi arrotolati che escono dalla macchina possono essere raccolti sul vassoio anteriore oppure sul vassoio posto sul retro. La selezione dell'uscita (anteriore o posteriore) avviene agendo sulla manopola apposita. Basamento e testa sono in lamiera d'acciaio verniciato o inox, montato su ruote piroettanti, con rulli in acciaio rettificati e cromati a spessore. Cuscinetti a sfera a doppia tenuta stagna, su tutte le parti rotanti. La pulsantiera e i dispositivi di sicurezza sono in 24V. È dotata di dispositivi antinfortunistica a norma di legge. L'impianto elettrico è collocato in posizione facilmente accessibile e la base della macchina è sollevata da terra onde facilitare la pulizia.

*The moulder roll is indicated for laminating operations and for the rolling up of bread. The machine is composed by an inlet carpet which conveys the pieces of dough, to be moulded, into the machine. When dough enters into the machine, it has the first laminating process, through two chromed and rectified cylinders. The distance between cylinders is pre-settled by moving the knob. The dough then passes through 2 felt carpets, running in different directions. This action permits the rolling-up and moulding of the dough. the distance between the 2 carpets is pre-settled by moving the knob. The tension of the upper carpet and the tension of the lower carpet is automatically obtained. Rolled up dough pieces, coming out from the back of the machine, may be collected on the front collecting tray or on the rear tray. The selection of the outlet (front or rear) is made by acting on the knob. Base and head are in painted steel sheet or inox, mounted on wheels, with cylinders steel rectifies and chromium plates to thickness. Bearing to double watertight estate, on all the rotary parts. The command panel and the devices of emergency are in 24V. It's equipped of devices accident-prevention according to the law. The electrical system is placed in an easy and accessible position and the base of the machine is earth raised to make easier the cleaning.*

La façonnaeuse est indiquée pour les opérations de laminage et d'enroulement du pain. La machine se compose d'un tapis d'entrée qui transporte les morceaux de pâte dans la machine pour être façonnés. Quand la pâte avance dans la machine, elle subit tout d'abord un procédé de laminage par deux rouleaux chromés et rectifiés. La distance entre les cylindres est fixée à l'avance par le poignée de réglage. Le mouvement permet l'enroulement de la pâte. La distance entre les deux tapis est fixée à l'avance par la poignée de réglage. La tension du tapis supérieur et la tension du tapis inférieur s'effectuent automatiquement. Les morceaux de pain enroulés, qui sortent de la machine, peuvent être recueillis dans les plateaux avant ou les plateaux arrière. La sélection de la sortie (avant ou arrière) s'effectue en agissant sur le bouton. La base et la tête de la machine, en acier laqué ou inoxydable, sont assemblées sur roulettes pivotantes. Cylindres en acier chromé à épaisseur et rectifiés. Coussinets à billes à double étanchéité sur toutes les parties tournantes. Les commandes et les dispositifs de sureté sont alimentés en 24v, la machine est équipée de systèmes de sécurité aux termes de la loi. L'installation électrique est aisément accessible. La base de la machine est surélevée pour mieux permettre le nettoyage du sol.

**OMAB**

· 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia · Via Nazareth, 1 · Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700  
· [www.omabverona.it](http://www.omabverona.it) - [info@omabverona.it](mailto:info@omabverona.it)

**OMAB**

[www.omabverona.it](http://www.omabverona.it)