

TREZZA

FORNI



TECNICA QUALITÀ SICUREZZA



FORMATRICE LAMINATOIO

- MOULDING MACHINE WITH SHEETER
- MOULEUSE A LAMINOIR • FORMMASCHINE MIT AUSROLLWERK



MADE IN ITALY

FORMATRICE LAMINATOIO

La formatrice laminatoio è una macchina che risolve il problema di piccoli panifici, dove lo spazio è limitato. È costruita in duraluminio ed in acciaio; i rulli sono rettificati e cromati a spessore. È elegante ed è dotato di feltri molto resistenti e duraturi. È montata su quattro ruote girevoli ed è provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati. 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 antinfortunistico.

MOULDING MACHINE WITH SHEETER

The moulding machine with sheeter is a machine that solves the problem of small bakeries where space is limited. It is made with duralumin and steel; the rollers are chromium-plated and ground to size. It is elegant and it comes with very resistant and long-lasting sleeve felts. It is mounted on four castors and comes complete with a mechanism for return of the rolled up pieces. 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 accident prevention device.



**VERSIONE
CON FILONATORE**
BREAD STICK VERSION
VERSION AVEC FOUR À BAGUETTES
AUSFÜHRUNG MIT STANGENBROTFORMER

MOULEUSE A LAMINOIR

La mouleuse à laminoir est une machine qui résout les problèmes des petites boulangeries, où l'espace est limité. Elle est construite en duralumin et acier; les cylindres sont rectifiés et chromés. Elle est élégante et dotée de manchons de feutre très résistants et de longue durée. Elle est montée sur quatre roulettes pivotantes avec système de retour des pâtons enroulés. Il est possible de passer du laminage au moulage avec la machine en mouvement, en actionnant une commande spéciale située sur la partie antérieure de la machine. Elle est dotée d'un dispositif pour la prévention des accidents.

FORMMASCHINE MIT AUSROLLWERK

Die Formmaschine mit Ausrollwerk bietet eine Lösung für die Probleme kleiner Bäckereien, in denen nur ein beschränkter Raum zur Verfügung steht. Sie ist aus Duraluminium und Stahl hergestellt; Walzen sind auf Maß geschliffen und verchromt. Zur Ausstattung der Maschine gehören widerstandsfähige und dauerhafte Aufrollfilze sowie ein Rücklaufsystem für die aufgerollten Teigstücke. Die ansprechend gestaltete Maschine ist auf vier drehbare Räder montiert. Bei in Betrieb befindlicher Maschine schaltet man durch Betätigung einer Steuerung, die auf der Maschinenvorderseite angebracht ist, vom Ausrollvorgang auf den Formvorgang um. Die Maschine ist mit einer Unfallverhütungsvorrichtung ausgestattet.



MOD. FL 2X500 • FL 2X600
FL 3X500 • FL 4X600

DATI TECNICI • TECHNICAL FEATURES • DONNÉES TECHNIQUES • TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELLO	PESO	LARGHEZZA RULLI	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	ALTEZZA	MOTORE	FORMATI
<i>Model</i>	<i>Weight</i>	<i>Width rollers</i>	<i>Width</i>	<i>Depth</i>	<i>Height</i>	<i>Motor</i>	<i>Formats</i>
<i>Modèle</i>	<i>Poids</i>	<i>Largeur cylindres</i>	<i>Largeur</i>	<i>Profondeur</i>	<i>Hauteur</i>	<i>Moteur</i>	<i>Formaten</i>
<i>Modell</i>	<i>Gewicht</i>	<i>Zylinder Breite</i>	<i>Breite</i>	<i>Tiefe</i>	<i>Höhe</i>	<i>Motor</i>	<i>Formats</i>
	kg	cm	cm	cm	cm	kw	9/pz
FL-DME-E 2X500	145	50	80	75	120	0,55	30 - 900
FL-DM-E 2X630	160	63	93	75	120	0,55	30 - 900
FL-V-S 2X600	180	60	95	70	116	0,75	20 - 900
FL-V-S 3X500	185	50	83	86	118	1,1	15 - 1500
FL-K-S 4X600	190	60	93	79	112	0,70	20 - 1500

NOTA: le versioni FL-DM sono leggermente più economiche dal punto di vista strutturale ma con prestazioni simili.

NOTE: FL-DM models are light cheaper from a structural point of view but they have similar performances.

NOTE: les modèles FL-DM sont légèrement plus économiques structurelement mais avec performance similaires.

NOTIZ: Die Modellen FL-DM sind leicht billiger in bezug auf die Struktur aber haben sie ähnliche Leistungen.

TREZZAFORNI s.r.l.

Via G. Galilei, 25 - 37030 VAGO DI LAVAGNO - VERONA - Italy
tel. +39/045982008 - fax +39/045983409

<http://www.trezzaforni.it>



TrezzaForni

info@trezzaforni.it

FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

Ovens and machines for bakeries and pastry shops
Fours et machines pour boulangeries et pâtisseries
Öfens und Maschinen für backereien und konditoreien
Hornos y maquinas para panaderias y pastelerias