



pietroberto



COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

FILONATRICI

Long loaf moulder



Filonatrice *Long loaf moulder*



Compatta e di semplice uso produce filoni di pasta con una lunghezza massima di 550 mm.

Comandi elettrici e dispositivi di regolazione centralizzati in un solo lato.

Struttura in acciaio ed alluminio. La pasta è trasportata al gruppo cilindri laminatori da un nastro in materiale sintetico. Protezione antinfortunistica in acciaio inox.

Facile regolazione dell'apertura tra cilindri, ampia e precisa. Tappeto regolatore di preformatura. Pressoio filonatore intercambiabile e regolabile per mezzo di due maniglie.

Può essere abbinata alle spezzatrici volumetriche e alle celle di fermentazione costituendo così gruppi automatici per la produzione di filoni.

A solid and easy-to-use machine, it produces loaves with a maximum length of 550 mm. Centralized electric controls and adjustment devices set in one side.

Stainless steel and aluminium structure.

A synthetic conveyor belt carries the dough to the sheeting cylinders.

Stainless steel accident-prevention guard.

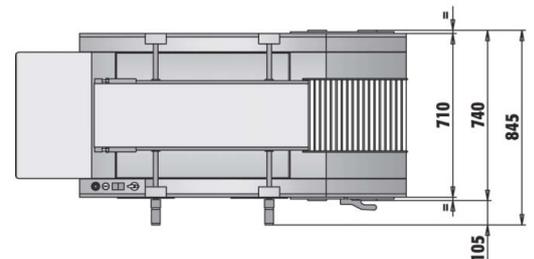
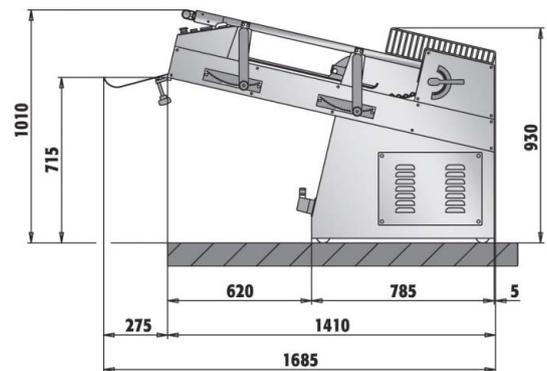
The adjustment of the cylinders opening is simple and precise.

A belt regulates the preform working.

The loaf press unit is interchangeable and adjustable by means of two handles.

The machine can be combined with the volumetric dividers and prefermentation proofers, creating in this way automatic loaf production units.

Dimensioni in mm
Dimensions in mm



Modello Model	Potenza installata Installed power	Pezatura Weight range	Peso Weight
	kW	gr	kg
F20	0.55	110/200+2500	210

F20

Filonatrice con arrotondatore Long loaf moulder-rounder machine

L'applicazione dell'arrotondatore a nastri contrapposti da l'uniformità dei pezzi per produrre filoni di pasta con una lunghezza massima di 550 mm. La possibilità di regolare la velocità di arrotolamento, l'inclinazione dei nastri trasportatori, l'apertura tra i nastri, l'apertura tra i cilindri laminatori e l'ampia regolazione del piatto filonatore permette la lavorazione di pasta da grammi 110/200 a grammi 2500.

Lo sfarinatore è in acciaio inox con regolazione di spolvero; scivoli convogliatori d'entrata e banco sono in acciaio inox.

È fornita di scivolo devia formati per non filonare.

Il nastro trasportatore di entrata alla filonatrice è in materiale sintetico con sagomatura per centrare i pezzi arrotondati ai cilindri laminatori.

I comandi elettrici e i dispositivi di regolazione sono centralizzati in un solo lato.

La protezione antinfortunistica è in acciaio inox.

Può essere abbinata alle Spezzatrici Volumetriche e alle Celle di Prefermentazione costituendo così gruppi automatici per la produzione di filoni.

The application of the rounding machine with apposite belts gives uniform shaped pieces for producing long pieces of dough with a maximum length of 550 millimetres.

The possibility of adjusting the rolling speed, the inclination of the conveyor belts, the opening between the belts and the opening between the rolling cylinders and the ample adjustment of the rolling surface allow the processing of dough from 110/200 to 2500 grams.

The flour duster device is made of stainless steel with adjustable flour flow; the infeed conveyor chutes and the work top are of stainless steel.

The machine is provided with a chute for ejecting formats that are not to be rolled.

The infeed conveyor belt is made of synthetic material and shaped in such a way that the rounded pieces are centred with the rolling cylinders.

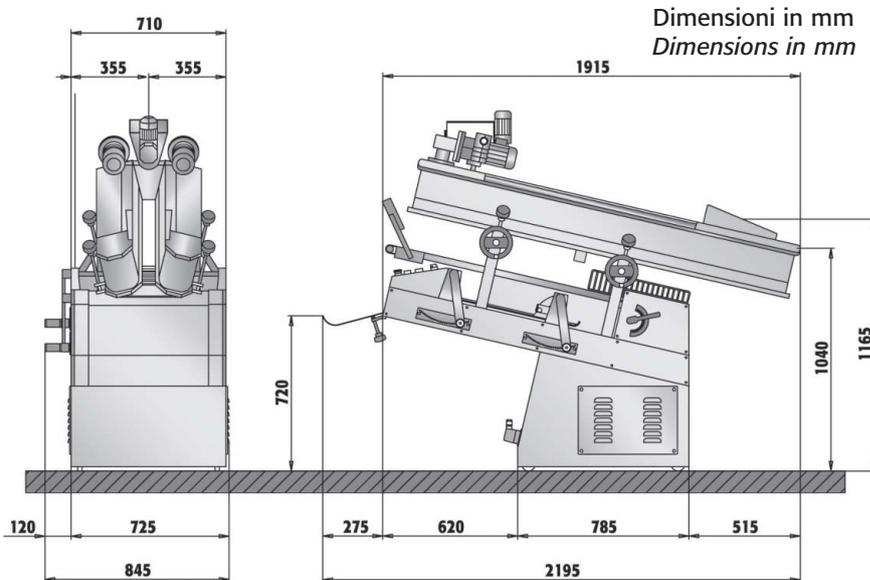
The electric controls and the adjusting devices are centralized on one side.

The accident-prevention guard is made of stainless steel.

The machine may be combined with Volumetric Dividers and with Intermediate provers so as to compose automatic units for producing long loaves.

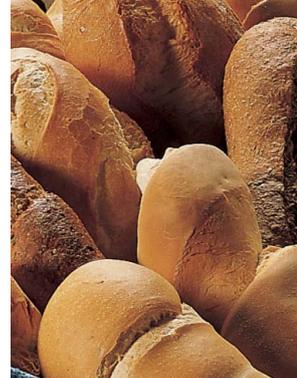


Modello Model	Potenza installata Installed power	Pezatura Weight range	Peso Weight
	kW	gr	kg
F20 AN	1	110/200÷2500	380



Dimensioni in mm
Dimensions in mm

F20 AN





Filonatore Loaf moulder



È quanto di più completo ed ideale si possa richiedere ad un filonatore destinato alle medie e grandi industrie. L'eccellente qualità del prodotto finito è garantita prima dalla perfetta laminazione che avviene tra un grande cilindro di acciaio inox e due cilindri minori, entrambi con speciale rivestimento, e poi dal particolare arrotolatore in rete di acciaio inox, motorizzato e regolabile. Il primo cilindro laminatore è caricato con una molla, facilmente regolabile dall'esterno per mezzo di una maniglia; ciò permette la variazione della pressione sul pezzo di pasta.

Un robusto nastro filonatore motorizzato regolabile in altezza, con guide laterali per stabilire la lunghezza del pezzo, provvede alla formatura finale del filone con una lunghezza massima di 70 cm. Il filonatore F71 è adatto alla produzione di filoni, pane in cassetta, pan carrè, baguette con qualsiasi tipo di pasta. La macchina è interamente costruita in acciaio inox.

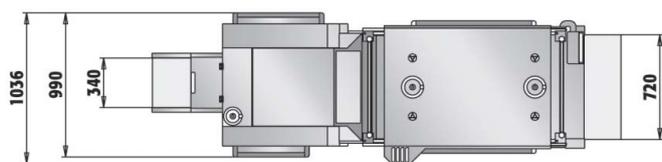
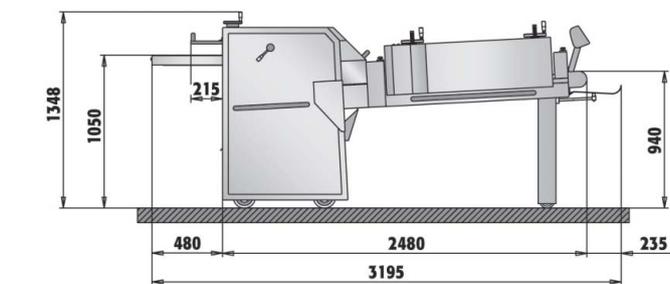
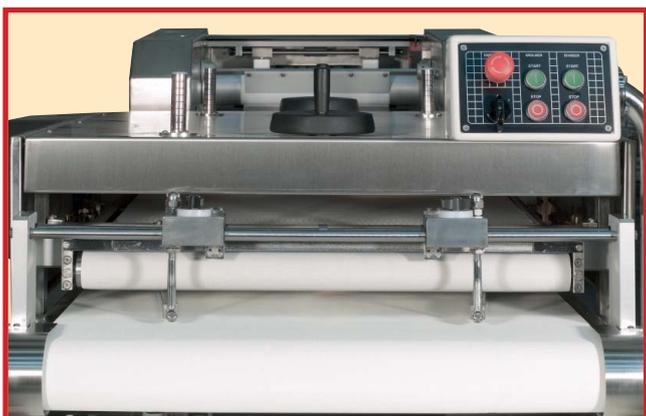
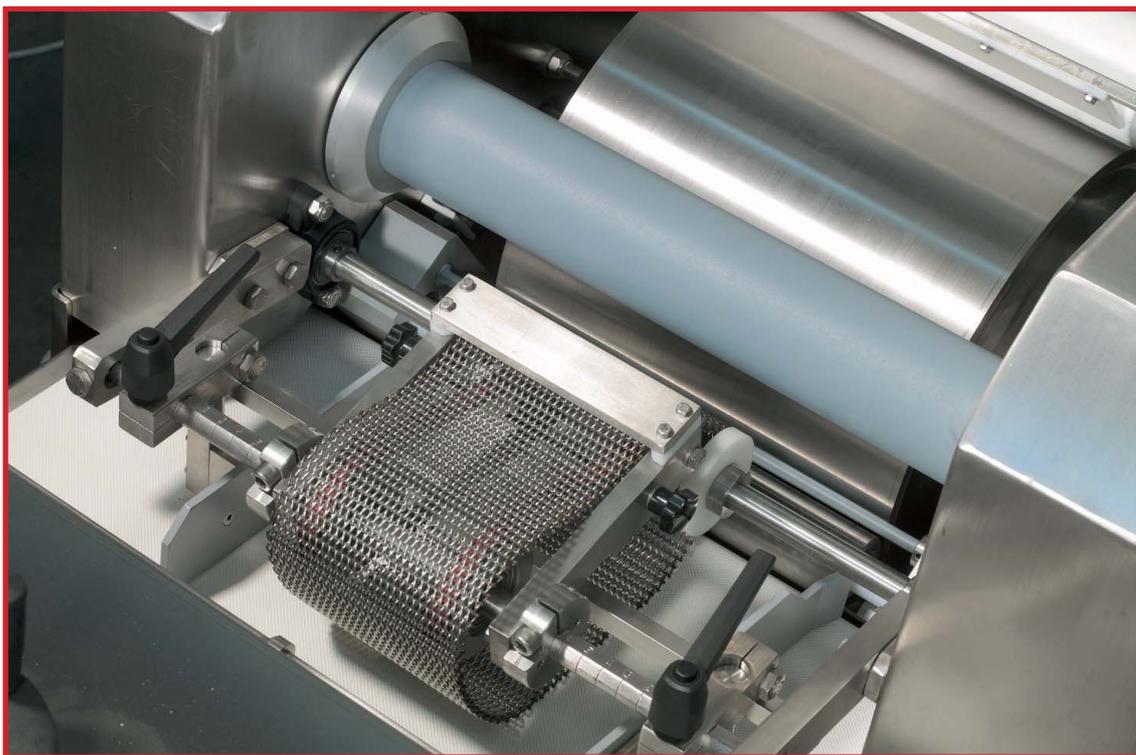
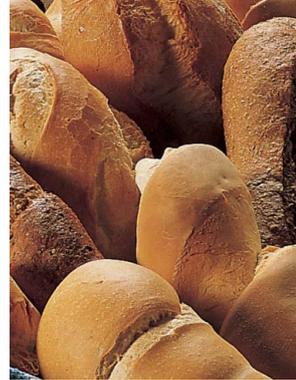
Pannello comandi in classe di protezione IP55, motore in classe di protezione IP44.

The most complete and ideal loaf moulder available for medium and large bread industries.

The excellent quality of the finished product is guaranteed by a perfect lamination which is performed by a wide stainless steel cylinder combined with two smaller ones, with special coating. Added to this system there is motorized stainless steel curling chain which can be regulated. The first cylinder is connected to a spring that can be easily adjusted by an external handwheel. This allows a variation of the pressure to the piece of dough. A robust motorized pressure plate that can be adjusted with side guides to produce loaves all of the same length, provides a good moulding with loaves up to a length of 70 cm. This moulder is suitable for producing loaves, English bread, tin bread and baguettes with any kind of dough. Machine built completely in stainless steel. Control panel is graded protection class IP55, motor is IP44.

Modello Model	Potenza installata Installed power	Pezzatura Weight range	Peso Weight
	kW	gr	kg
F71	1.2	70÷1300	620

F71



Dimensioni in mm
Dimensions in mm



Filonatrice Long Loaf moulder



Macchina versatile e di pratico uso che, grazie ai suoi 4 cilindri laminatori, permette la formatura di qualsiasi tipo di pasta e di vari formati senza maltrattamenti. Il formato risulta così, ben avvolto e privo di bolle d'aria.

Oltre alle caratteristiche tradizionali come il tappeto di entrata, l'ampia regolazione dei cilindri laminatori e del telo di arrotolamento, si sono aggiunti il sistema di tensionamento automatico del tappeto superiore, il dispositivo antiscarto con spinta proporzionale e i raschiatori di pulizia cilindri laminatori. Tutto ciò garantisce sempre più una costante ed uguale formatura dei pezzi di pasta dal piccolo al grosso formato.

L'ampia apertura dei cilindri consente di eseguire lavorazioni che non sono possibili con altre macchine.

Un tappeto filonatore motorizzato regolabile in altezza, con guide laterali per stabilire la lunghezza del pezzo, provvede alla formatura finale del filone o della baguette con una lunghezza massima di 75 cm.

Può essere abbinata alle spezzatrici volumetriche e alle celle di prefermentazione costituendo così gruppi automatici per la produzione di filoni.

Impianto elettrico in classe di protezione IP 54, motori in classe di protezione IP 44.

Versatile and easy-to-use machine, equipped with four rolling cylinders, which allows the moulding of different multi-sized types of dough without mistreatment. The piece of dough is therefore finely pressed and well rolled up.

It combines traditional features such as infeed belt and wide cylinder and rounding belt opening together with a new automatic tensioning system on the upper belt, the rolling device with progressive pressure and the cylinders cleaning scrapers. This upgraded version allows more

Modello Model	Potenza installata Installed power kW	Pezzatura Weight range gr	Peso Weight Kg
F 75	1,1	35÷1800	360

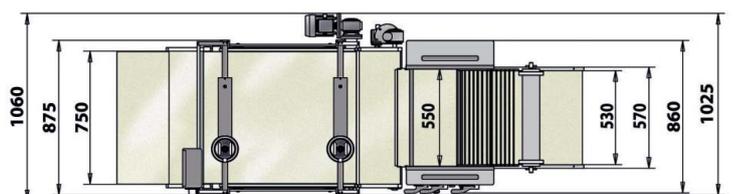
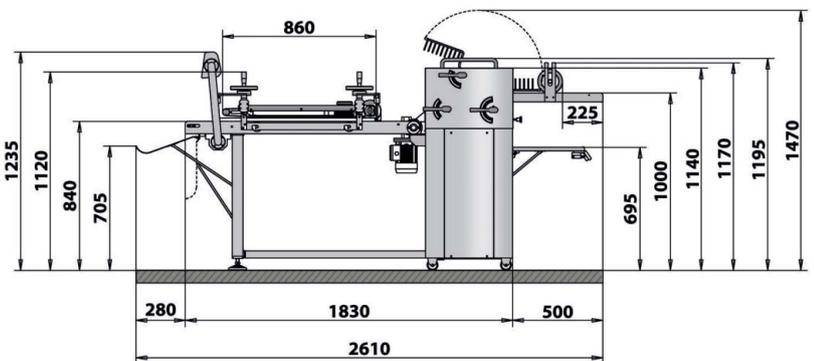
constant and even moulding of the dough from small to large sizes.

The wide opening of the rolling cylinders allows you to perform a rolling that is not possible with other machines.

An adjustable motorized moulding belt that can be adjusted with side guides to produce loaves all of the same length, provides a good moulding with loaves or baguettes up to a length of 75 cm.

The machine can be combined with the volumetric dividers and prefermentation proofers, creating in this way automatic loaf production units.

Electric system is graded protection class IP 54, motors are IP 44.



F 75

Filonatore

Loaf moulder

Struttura in acciaio verniciato montata su ruote, di cui due con freno.

Facile regolazione dello spessore di laminazione mediante un volantino con indicatore posto sul telaio.

Tappeto filonatore motorizzato per un primo arrotolamento a velocità variabile.

Regolabile in altezza mediante due volantini con indicatore posti lateralmente sulla macchina.

Piatto filonatore fisso per il secondo arrotolamento regolabile in altezza mediante un volantino con indicatore posto lateralmente sulla macchina.

Capacità di produzione filoni di pasta fino ad una lunghezza di 450 mm.

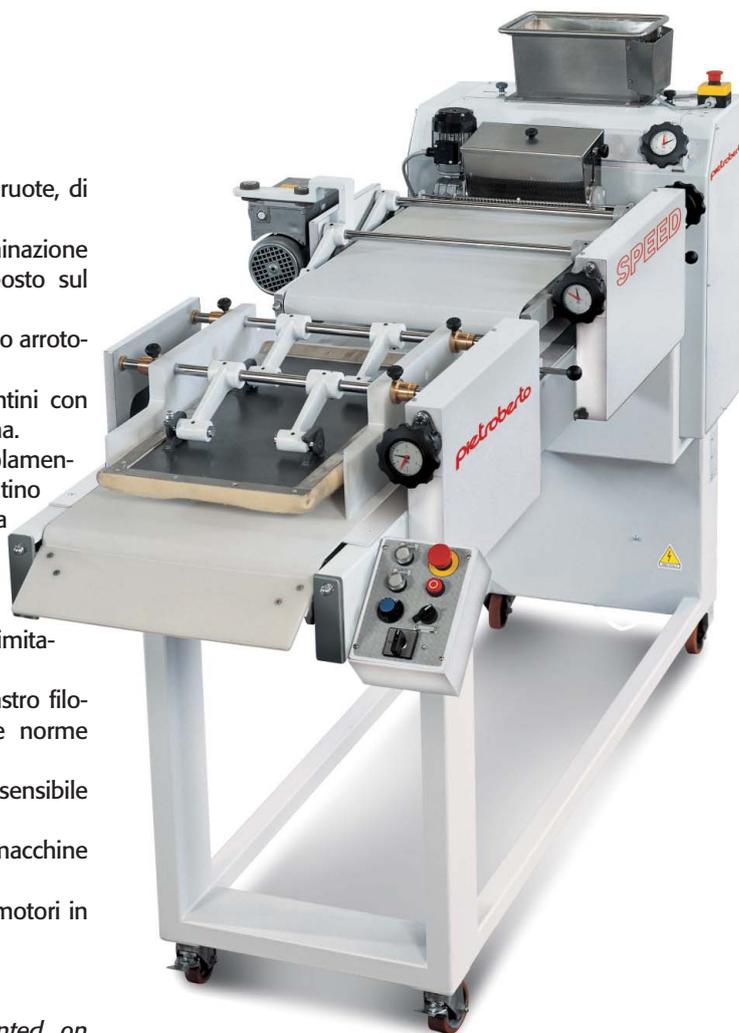
Munito di spondine laterali regolabili per limitare la lunghezza massima dei pezzi.

Nastro trasportatore, nastro di carico e nastro filonatore in materiale sintetico secondo le norme vigenti.

Tramoggia in acciaio inox dotata di anello sensibile sensorizzato.

Predisposto all'abbinamento con altre macchine per ottenere linee di lavoro.

Pulsantiera in classe di protezione IP 55, motori in classe IP 44.



Main structure in painted steel, mounted on wheels, two with brake.

Easy adjustment of the sheeting thickness by means of hand-wheel with indicator located on the frame.

Variable speed motorised loaf making belt for first rolling up operation.

Height adjustment by means of two hand-wheels with indicator located on the side of the machine.

Fixed loaf-making plate for the second rolling up operation with height adjustment by means of a handwheel with indicator located on the side of the machine.

It can produce loaves up to a length of 450 mm

Adjustable sides-guides to restrict the length of the loaves.

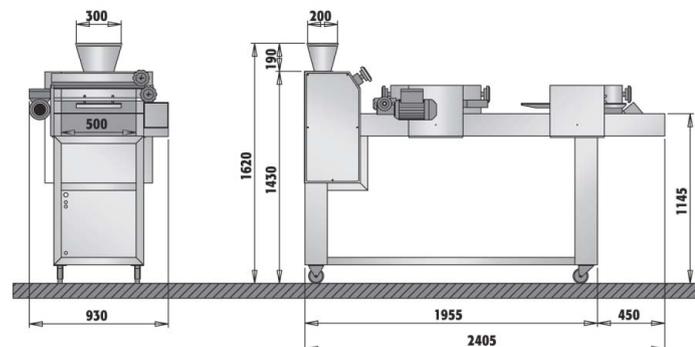
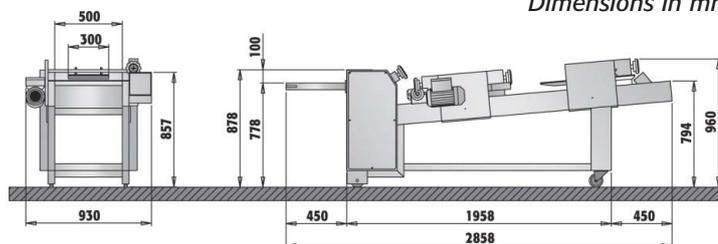
Synthetic infeed, conveyor and moulding belt according to the regulations in force. Stainless steel hopper with sensorised sensitive ring.

Possibility of combination with other machines.

Motors are graded protection class IP 44, the electric system and control panel are class IP 55.

Modello Model	Potenza installata Installed power	Pezatura 1 Weight range	Peso Weight
	kW	gr	kg
SPEED	1.1	100÷2000	535

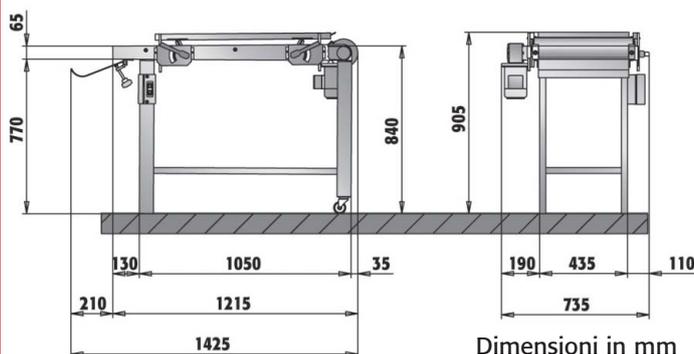
Dimensioni in mm
Dimensions in mm



SPEED

Filonatrice F30

F30 Long loaf moulder



Dimensioni in mm
Dimensions in mm

È di ridotte dimensioni e con buona capacità di lavoro, produce filoni di pasta con una lunghezza massima di 450 millimetri e del peso massimo di 1200 grammi.

È facilmente trasportabile e può essere riposto dopo l'uso.

La regolazione del piatto filonatore si esegue agendo sulle due maniglie; senza piatto filonatore può essere usato come trasportatore.

Può essere abbinato ad Arrotondatrici e Spezzatrici Automatiche. Pulsantiera in classe di protezione IP 55, motore in classe IP 44.

With compact dimensions and a good working capacity, the machine produces long rolls of dough with a maximum length of 450 millimetres and a maximum weight of 1200 grams.

It may be easily transported and put away after use. The rolling surface may be adjusted by means of the two handles; without the rolling surface it may be used as a conveyor.

It may be combined with Automatic Rounder and Divider Machines.

The push-button panel is graded protection class IP 55; the motor is class IP 44.

F 30

Modello Model	Potenza installata Installed power	Peso Weight
	kW	kg
F30	0.2	80

Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quanto previsto dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.
It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.

pietroberto

Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vic.no - Vicenza - Italia - Tel./Phone +39 0445 696100
Fax +39 0445 696299 - www.pietroberto.com - e-mail: salesdept@pietroberto.com