






-  **Filonatrice**
-  **Long-loaf moulder**
-  **Machine pour pain long**

mod. **F2**

Macchina per la produzione di filoni di varie forme e misure da un minimo di 100 g ad un massimo di 2000 g di pasta; particolarmente adatta per paste molli e bastarde.

La dotazione di serie comprende:

- un tappeto d'introduzione;
- n° 2 rulli di laminazione di larghezza utile 500 mm la cui apertura è regolabile;
- un dispositivo per l'avvolgimento della pasta su se stessa;
- tavole per l'allungamento e la sagomatura del filone, intercambiabili tra loro e la cui distanza del tappeto sottostante è regolabile;
- tappeto d'uscita.

Machine suitable for the production of loaves of various shapes and sizes, with capacity ranging from minimum 100 to maximum 2000 grams of dough.

It is particularly indicated to be used with soft and mixed doughs.

The standard equipment includes:

- inlet belt;
- no. 2 sheeting rollers 500 mm wide and adjustable opening;
- dough rolling device;
- Interchangeable stretching pressing boards with adjustable distance from the underlying belt;
- outlet belt.

Machine pour la production de pain long de différentes formes et dimensions; poids de la pâte de 100 à 2000 g.

Cette machine est particulièrement indiquée pour pâtes moelleuses et bâtardes.

La version de série comprend:

- un tapis d'introduction;
- 2 rouleaux de laminage ayant une largeur utile de 500 mm avec ouverture réglable;
- un dispositif pour l'enroulement de la pâte sur elle-même;
- plans pour l'allongement et le façonnage du pain long, interchangeables entre eux et dont on peut régler la distance par rapport au tapis qui se trouve audessous;
- un tapis de sortie.

Opzionale

- Sfarinatore

Optional

- Pulverizer

Option

- Tamiseur

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur kW	Campo di pezzatura gr (*) Weight range gr (*) Poids gr (*)		Dimensioni Size Dimensions (LPH) mm	Massa macchina Machine mass Masse machine kg
		MIN	MAX		
F2	0.56	100	2000	2140 x 920 x 895	305

Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a 70 dBA - Weighted continuous equivalent acoustic pressure level below 70 dBA Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré inférieur à 70 dB(A)

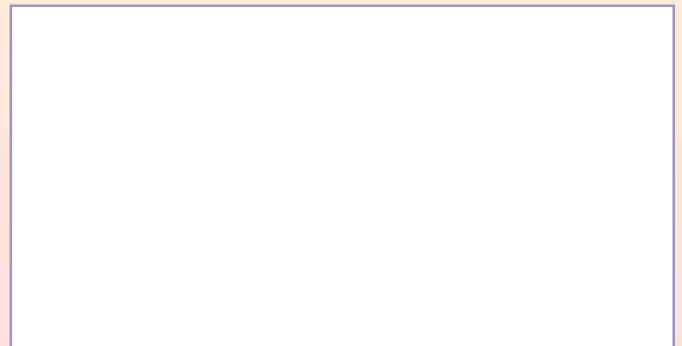
- (*) Valori puramente indicativi essendo dipendenti dal tipo di pasta e dallo stato della stessa.
These values are purely indicative and vary according to the type and condition of the dough.
Valeurs à titre purement indicatif car elles dépendent du type de pâte et de l'état de celle-ci.



E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: sottoriva@sottoriva.com