



■ **I-Block Line** (de 200 à 1 000 kg de pâte par heure)
Production de blocs de pâtes allant jusqu'à 7 couches

LES COMPOSANTS

- Extrudeuse à 3 rouleaux
- Pompe à graisse
- Bandes de pliage
- Station de pliage en accordéon
- Multi-rouleaux (2)
- Guillotine
- Convoyeurs
- Farineur

■ **L-Block Line** (de 200 à 1 000 kg de pâte par heure)
Production de blocs de pâtes allant jusqu'à 4 couches



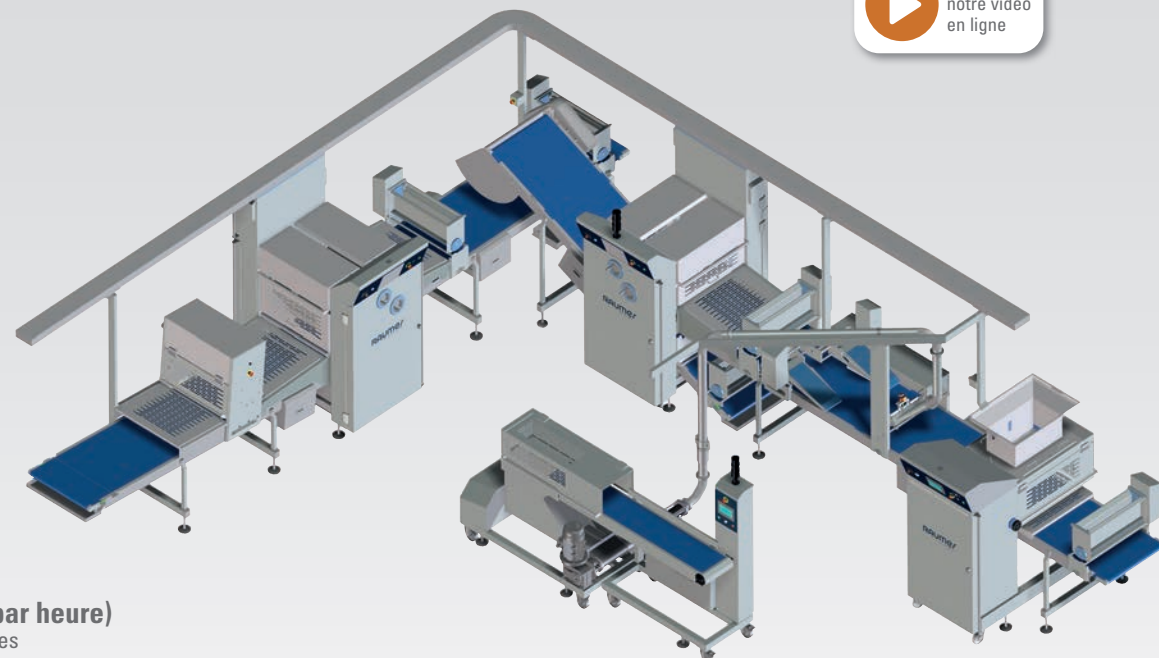
■ **Quick Line** (de 200 à 600 kg de pâte laminée par heure)
Alimentation continue de la table à pâtisserie avec extrudeuse automatique, "3 cylindres" pour la pâte standard et version "No stress" pour la pâte levée

LES COMPOSANTS

- Extrudeuse à 3 rouleaux
- Pompe à graisse
- Bandes de pliage
- Multi-rouleaux
- Guillotine
- Convoyeurs
- Farineur



Découvrez
notre vidéo
en ligne



LES COMPOSANTS

- Extrudeuse à 3 rouleaux / Extrudeuse "No stress"
- Multi-rouleaux
- Rouleaux croisés
- Rouleaux de calibrage
- Convoyeurs
- Farineur

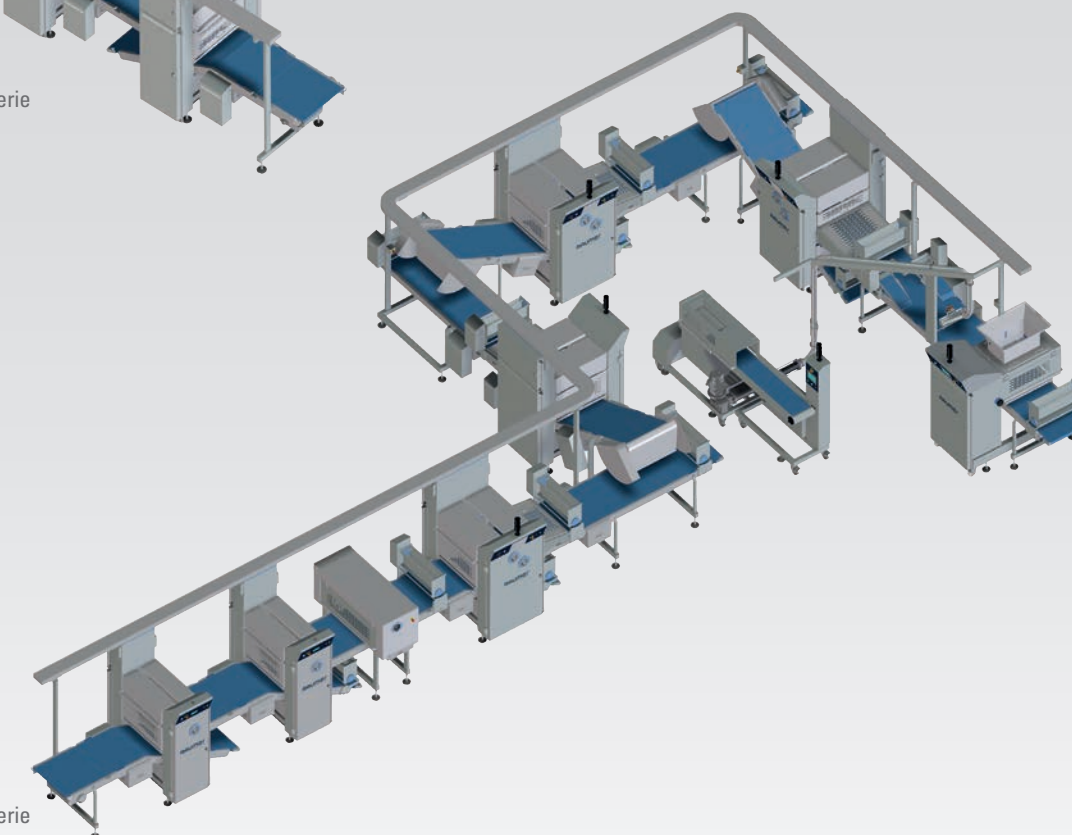


■ **U-Z Laminating line**
(de 200 à 600 kg de bande laminée par heure)
Production de bandes de pâte avec jusqu'à 64 couches
de matière grasse et alimentation continue de la table à pâtisserie

LES COMPOSANTS

- Extrudeuse à 3 rouleaux
- Pompe à graisse
- Bandes de pliage
- Station de pliage en accordéon (3)
- Multi-rouleaux (4)
- Rouleau transversal
- Rouleaux de calibrage
- Convoyeurs
- Farineur

■ **Ligne de laminage à 3 stations de pliage**
(de 200 à 600 kg de bande laminée par heure)
Production de bandes de pâte avec jusqu'à 512 couches
de matière grasse et alimentation continue de la table à pâtisserie

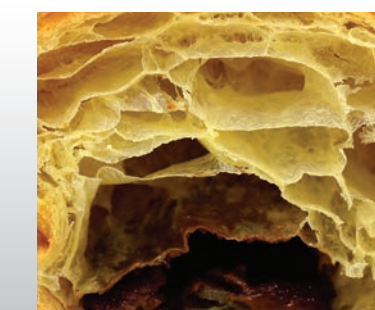


Configurations	Largeur de la bande convoyeur (mm)	Vitesse finale de la bande (m/min)	Dimensions extérieures (mm)
I-Block Line	700 - 900	1 - 5	9 000 x 3 000
L-Block Line			9 000 x 7 000
Quick line		0,5 - 6	11 000 x 1 800 (version 2 calibres)
U-Z Laminating line			11 000 x 7 000 (version 2 stations de pliage)
Ligne de laminage à 3 stations de pliage			16 000 x 9 000 (version 3 stations de pliage)

LES + PRODUIT

- Conception de lignes et de configurations sur-mesure
- Lignes automatisées
- Qualité de produit élevée
- Rendement horaire optimisé
- Changements de produits rapides

Exemples d'applications



Division et laminage de pâtes levées



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Diviseur de pâtes



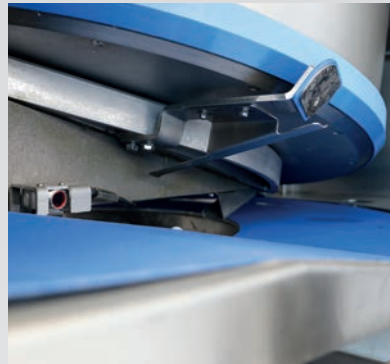
LE + PRODUIT

Le top des pâtes
au levain pointées

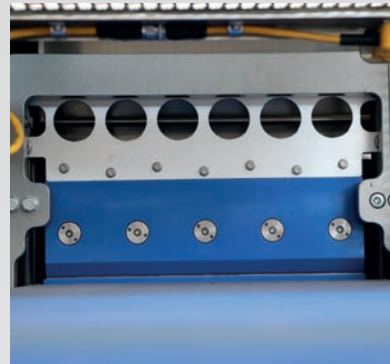
Plus en détails



■ Trémie cône tournant



■ Pâte sans stress



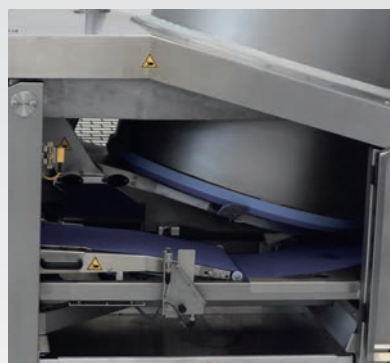
■ Cadre de guillotine renforcé



■ Transfert



■ Caméra de contrôle de trémie

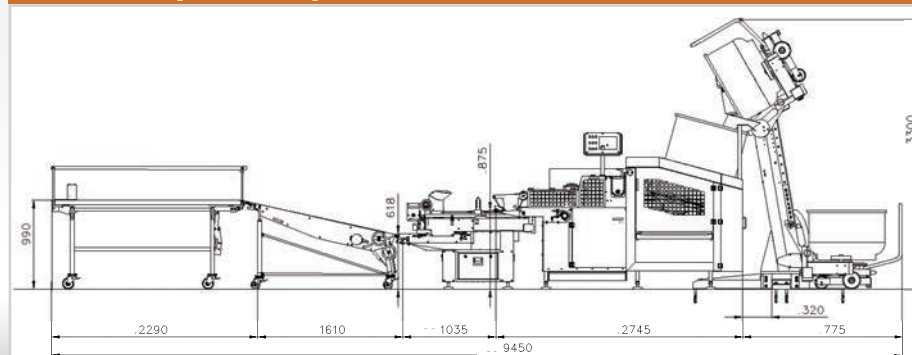


■ Boulage

Données techniques

Taux d'hydratation	158 à > 190 (dépend de la pâte) pour la peseuse
Farine	de 100 % blé à 100 % seigle pour la diviseuse
Travail de la pâte	Pâte pointée en cuve ou en direct
Capacité de la trémie	300 l
Poids de pâtons	100 à 2000 g/pièce
Production	environ 300 à 1500 pièces/h
Débit	300 - 1200 kg/h

Exemple d'implantation



Exemples d'applications



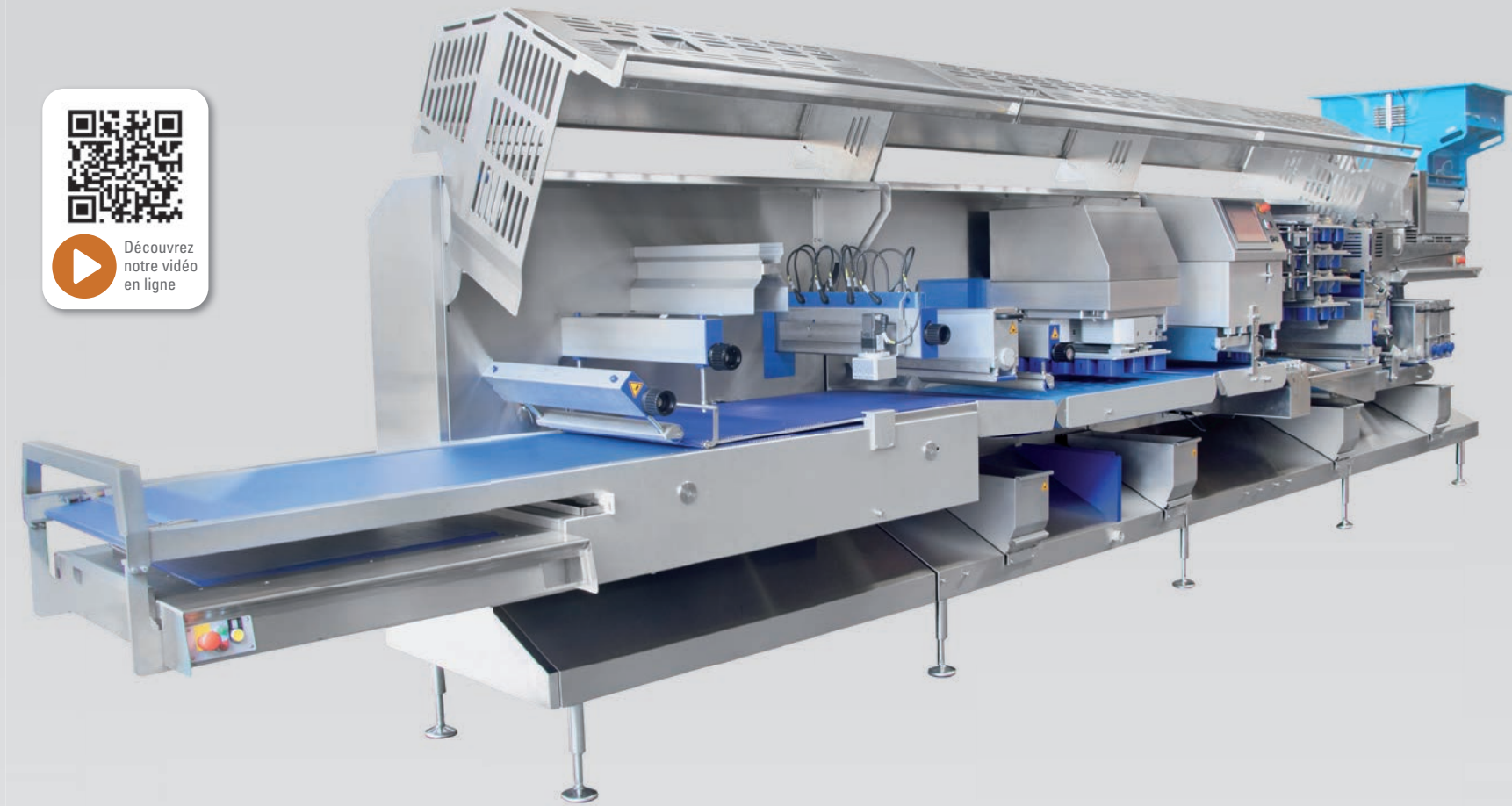
■ Panettonnes



■ Pains aux olives



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Ligne de division et de laminage semi-industrielle (400 - 1 200 kg/h)

Plus en détails



■ Trémie supérieure



■ Accessibilité nettoyage 0 STRESS



■ Laminage multi-rouleaux 0 STRESS



■ Farineurs inférieur et supérieur



■ Station de boulage



■ Station de marquage



■ Transfert vers dépose automatique



■ Écran de conduite HMI

GAMME MINI REX



■ Diviseuse et bouleuse
MINI REX MULTI



■ Diviseuse et bouleuse MINI REX MULTI
avec station de façonnage



■ Station de grainage



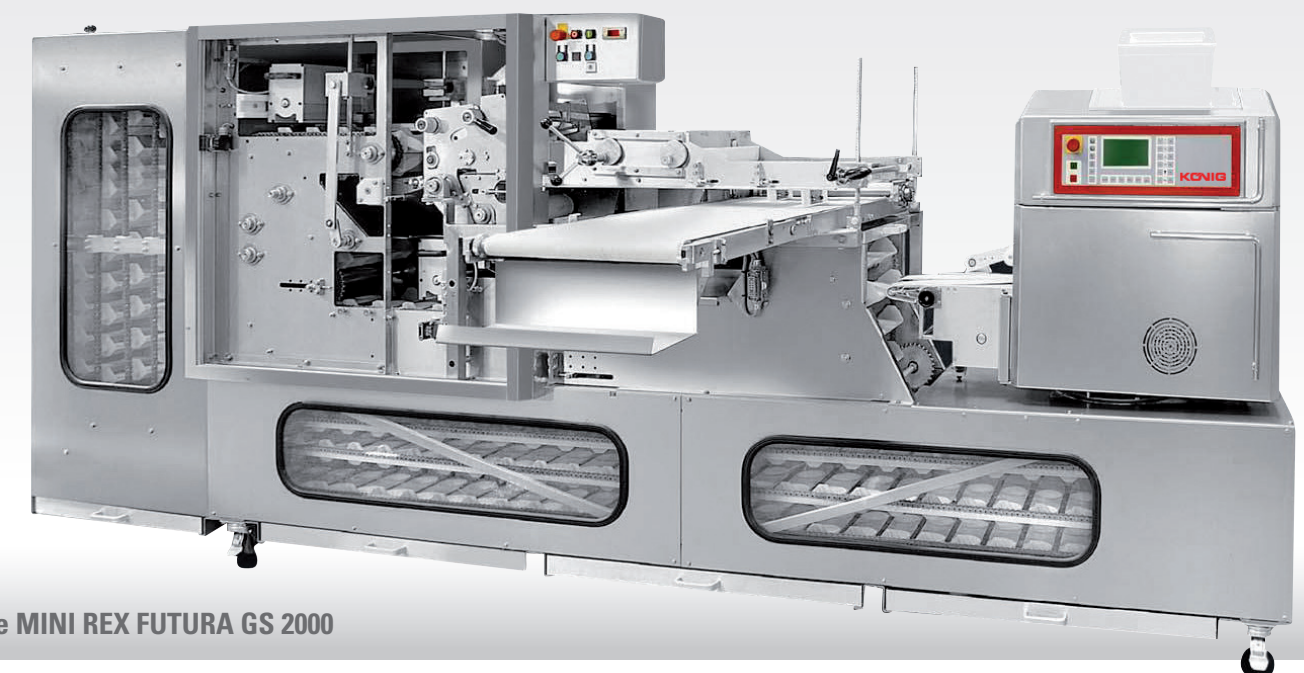
■ Diviseuse & bouleuse MINI REX MULTI
avec station de façonnage FS DR-RR_M (pain décoré)



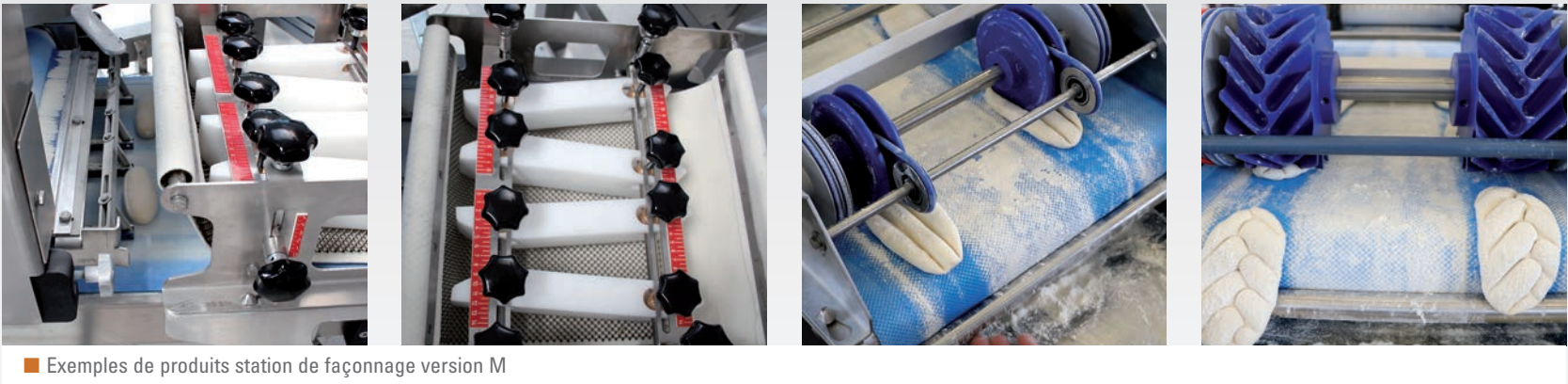
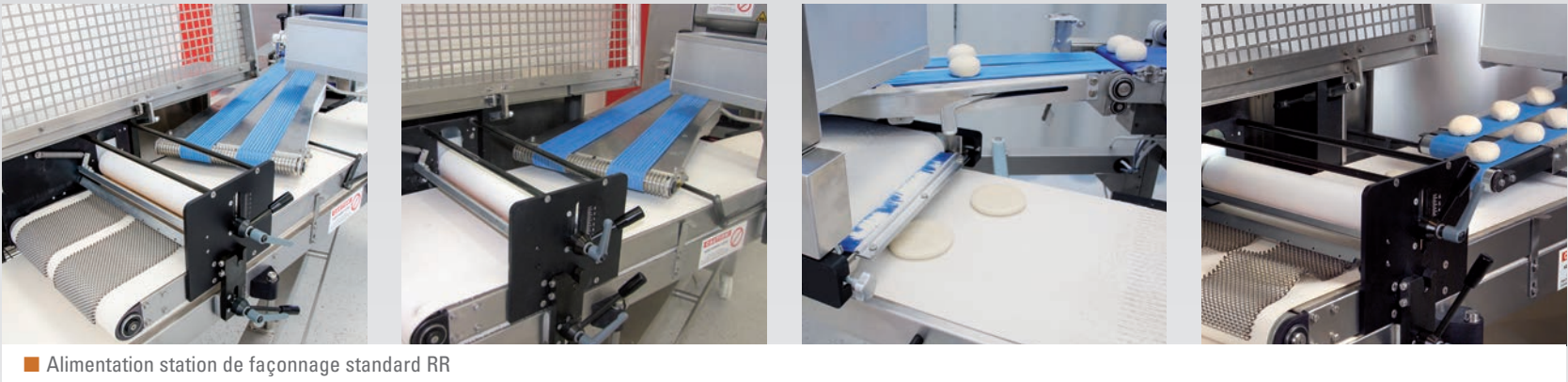
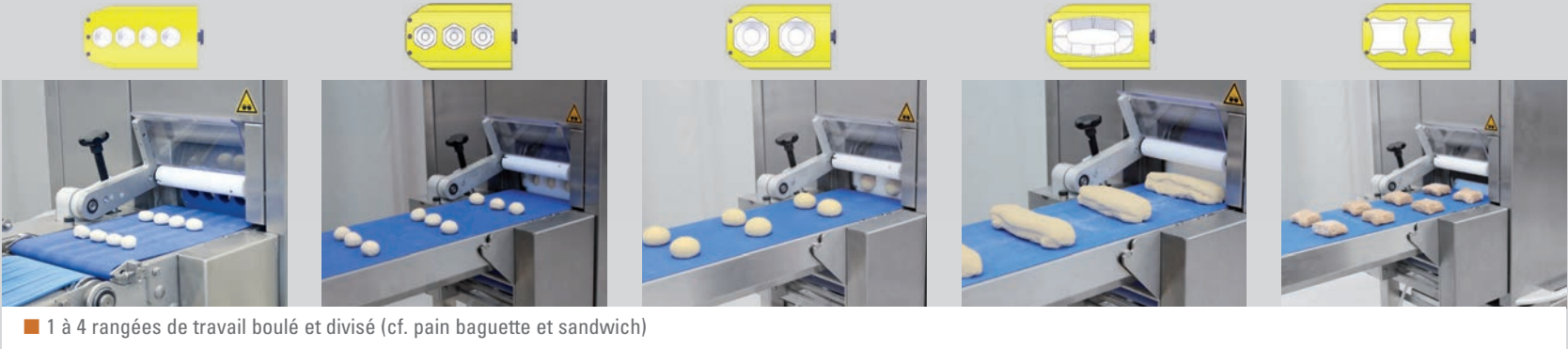
■ Diviseuse & bouleuse MINI REX MULTI G 2000



■ Diviseuse & bouleuse MINI REX FUTURA GS 2000



Plus en détails (la polyvalence de la gamme MULTI avec des rampes de division interchangeableables)

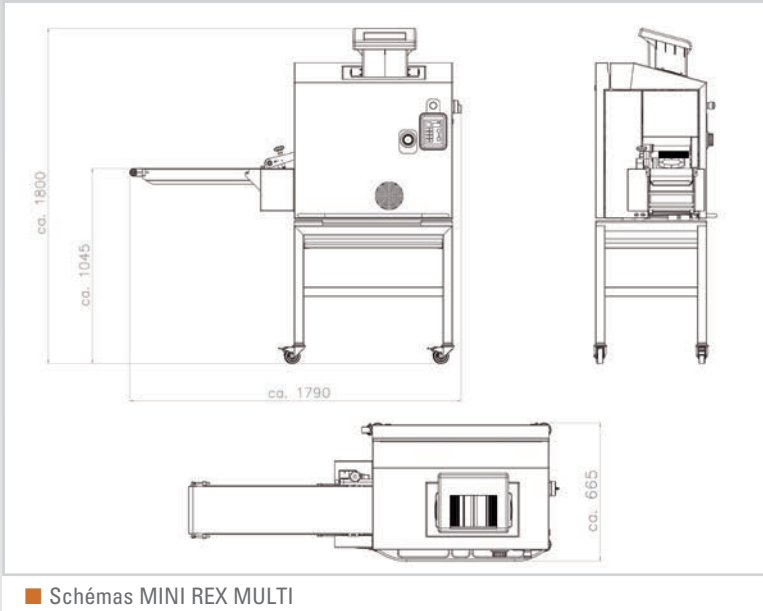
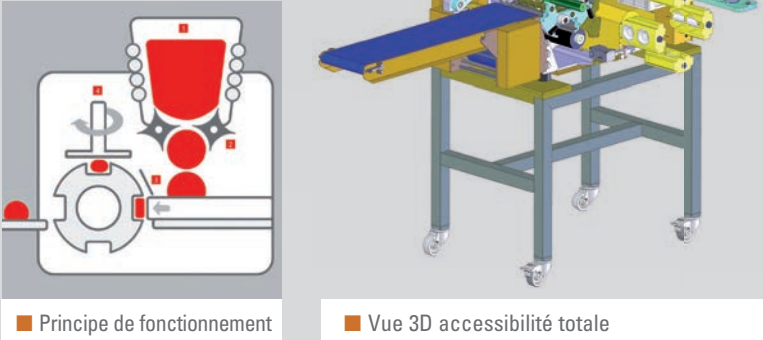


Exemples d'applications

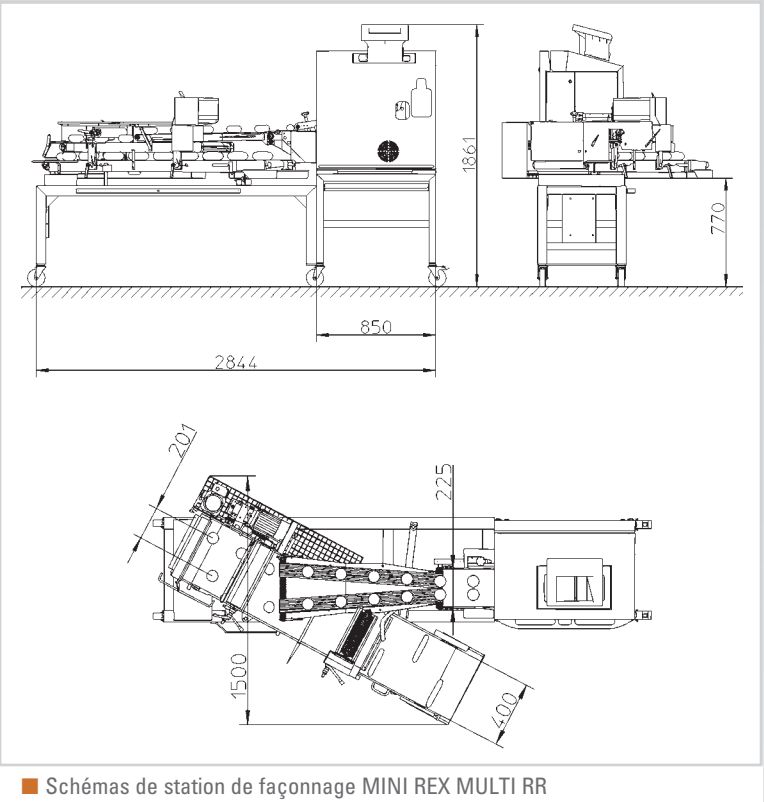


LES + PRODUIT

- 100 % Nettoyage En Place
- Maximum de Rentabilité, pour un Minimum de Place



■ Exemples de produits estampillés (limite de poids 75 g pour le décor disponible uniquement sur G 2000 et GS 2000)



Données techniques

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Dim. et type de pistons	Débit max. (pièces/h)	Amplitude de boulage	Entraxe alvéoles tambour	Entraxe plaques	Cadence (coups/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
										Largeur	Profondeur	Hauteur	
MINI REX FUTURA <i>(avec les rampes interchangeables, tous les poids sont réalisables).</i>	13-35	2	SKG 40	4000	17-25	80	80	33	0,75	1750	630	1850	350
	16-40		SKG 45		17-25								
	20-65		SKG 51		20-28								
	25-75		SKG 54		20-28								
	35-85		SKG 58		20-28								
	40-105		SKG 63		20-28								
	65-130		AKG 67		20-28								
	70-140		AKG 70		20-28								
85-160	AKG 75	20-28											
MINI REX MULTI <i>(les poids sont combinables).</i>	8-12	4	SKG 32	4800	14-28	37	37	20	0,75	1790	660	1800	300
	12-20	3	SKG 40	3600	14-28	50	50						
	15-30	3	SKG 45	3600	14-28	50	50						
	23-60	2	SKG 51	2400	14-28	80	80						
	25-68	2	SKG 54	2400	14-28	80	80						
	30-80	2	SKG 58	2400	14-28	80	80						
	40-95	2	SKG 63	2400	14-28	80	80						
	55-108	2	AKG 67	2400	14-28	80	80						
	75-120	2	AKG 70	2400	14-28	80	80						
	85-140	2	AKG 75	2400	14-28	80	80						
	100-250	1	SK 144	1200	—	—	—						
	190-330	1	SKG 144	1200	—	—	—						

GAMME REX



■ BASIC REX - 3 à 6 rangées



■ CLASSIC REX - 3 à 8 rangées



■ CLASSIC REX FUTURA - 3 à 6 rangées



■ CLASSIC REX PLUS - 3 à 4 rangées (spéciale pizza)



■ REX FUTURA MULTI - 1 à 8 rangées

COMBILINE



■ COMBILINE MP (Multi Produits)



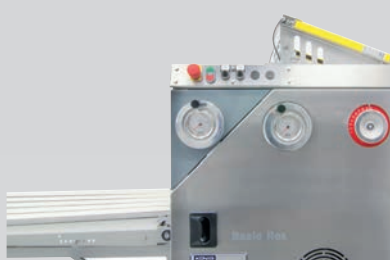
■ COMBILINE STANDARD 600_800



■ COMBILINE PLUS EC AW COMPACTE

Plus en détails

GAMME REX



■ Réglages manuels BASIC : poids, pression de boulage, vitesse de boulage & vitesse de travail



■ Panel opérateur



■ Trémie simple de chargement CLASSIC



■ Trémie interne TRÖ 50



■ MULTI pistons



■ Réduction de rangées



■ Plaque de boulage



■ Rampe interchangeable MULTI

GAMME COMBILINE



■ Balancelle de repos



■ Station d'estampillage



■ Station de façonnage



■ Station d'aplatissage



■ Module anneau



■ Station de grainage



■ Station de scarification



■ Dépose automatique

Exemples d'applications



■ Un concept modulaire



Données techniques

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Capacité maximale (pièces/h)	Dimensions des pistons division	Amplitude de boulage	Entraxe alvéoles tambour de division	Entraxe plaque de boulage	Cadence (coups/min)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)						
										Largeur	Prof.	Hauteur							
BASIC REX	15-40	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000	SK 47	19	70	70	25	1,5	2020	1050	1665	800						
	22-55			SK 51	21														
	35-85			SK 58	23														
	25-65			SK 54	25														
	50-110			SK 63															
	52-115			SK 65															
	55-125	3/4/5	4500/6000/7500	SK 67	27	85	85												
	60-135	SK 70																	
CLASSIC REX	13-16	6/8	9000/12000	SK 30	13	45	45	25	1,5	2015	860	1630-2480	800						
	18-30			SK 40	17														
	15-40	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000	SK 47	19	70	70							25	1,5	2015	860	1630-2480	800
	22-55			SK 51	21														
	25-65			SK 54	23														
	35-85			SK 58															
	50-110			SK 63															
	52-115			SK 65															
	55-125	3/4/5	4500/6000/7500	SK 67	27	85	85												
	60-135	SK 70																	
	65-160	SK 73	30																
	CLASSIC REX FUTURA*	17-45	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000	SK 44	17-25	70							70	25	1,5	2144	1014	1823-2676
20-50		SK 47																	
22-55		SK 51																	
35-85		SK 58																	
25-65		SK 54																	
50-110		SK 63																	
55-115		SK 65	20-28																
55-125		SK 67		85	85														
60-135		SK 70																	
65-160		SK 73																	
70-170		SK 75																	
70-180		SK 78																	
CLASSIC REX PLUS	75-180	3/4	3600/4800			SK 75	31	90	90	20	2	2245	860	1770	950				
	90-210			SK 80	33														
	100-245			SK 85															
	115-280	3	3600	SK 90	35	115	115												
	125-300			SK 92															
	135-320			SK 95	38														
GRANDE REX FUTURA*	75-180	4	2880	SK 75	31	90	90	12	2	2063	1020	1650	950						
	90-210			SK 80	33														
	100-245			SK 85															
	115-280	3	2160	SK 92	35	115	115												
	125-300			SK 92															
	135-320			SK 95	38														
REX FUTURA MULTI*	12-16	8	12000	SK 34	13-33	52	52	25	2	2186	1206	1622	1100						
	15-19			SK 36															
	17-33			SK 44															
	20-47	3/4/5/6	4500/6000/7500/9000	SK 47		70	70												
	22-55			SK 51															
	25-65			SK 54															
	35-80			SK 58															
	45-105			SK 63															
	50-110			SK 65															
	55-125	3/4/5	4500/6000/7500	SK 67		85	85												
	60-130			SK 70															
	65-160			SK 73															
	70-165			SK 75															
	75-170			SK 78															
	75-180	3/4	3600/4800	SK 80		105	105												
	90-210			SK 85															
	100-245																		
	200-300	3	4500	Produits pas ronds		—	140	—											
	200-400	2	3000			—	210	—											
	300-600	1	1500			—	—	—											

* Toutes les gammes de poids peuvent être combinées.



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ INDUSTRIE REX, REX PLUS, REX FUTURA
de 2 à 14 rangées



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ INDUSTRIE REX AW EC
de 4 à 14 rangées

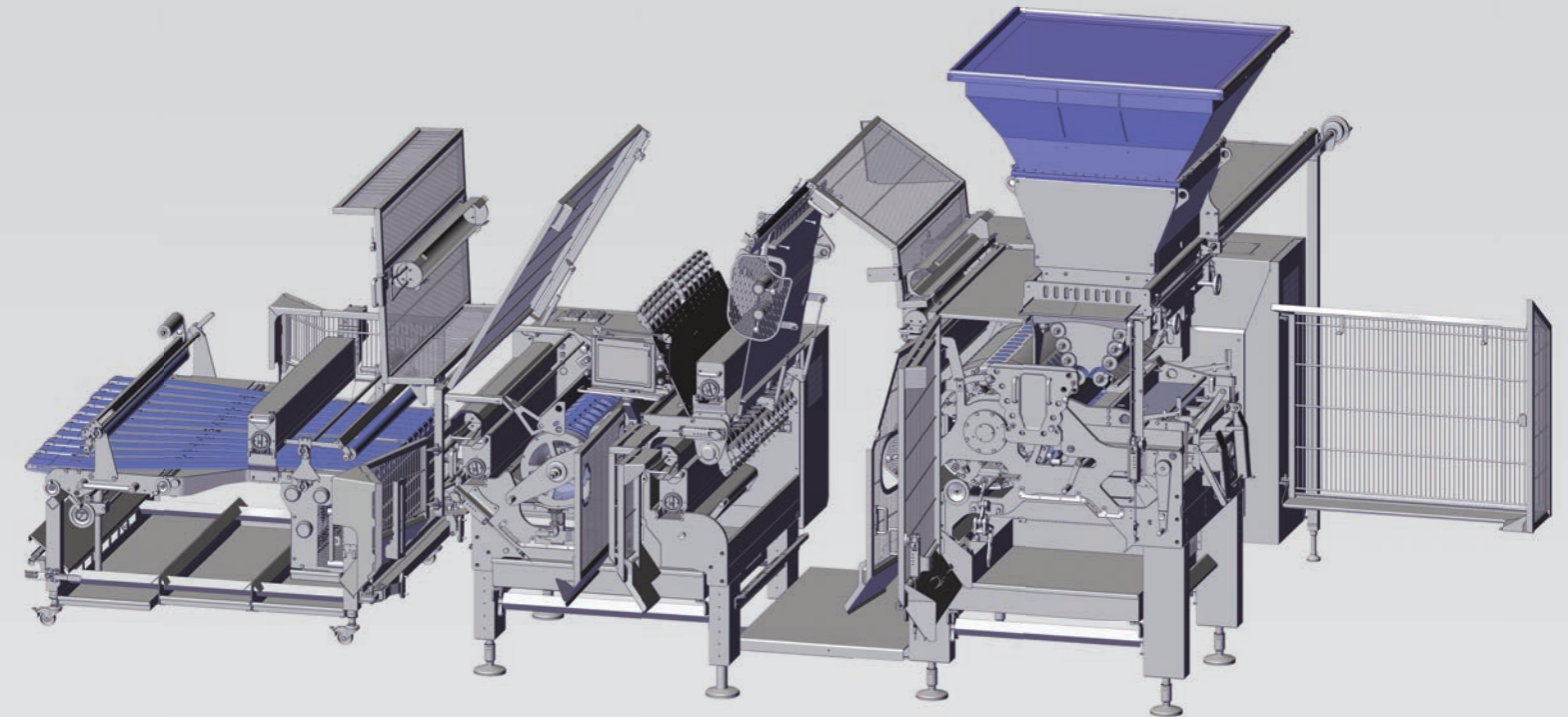
LES + PRODUIT

- Idéal pour les petits produits
- Grande polyvalence
- Cadence adaptée à vos besoins



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Étapes du processus
entièrement visibles



■ Construction hygiénique de la gamme I-REX

Plus en détails

Les parties en contact avec la pâte peuvent être retirées sans outils :



■ Chariot de stockage



■ Rouleaux d'entraînement de la pâte



■ Accès au tambour de boulage



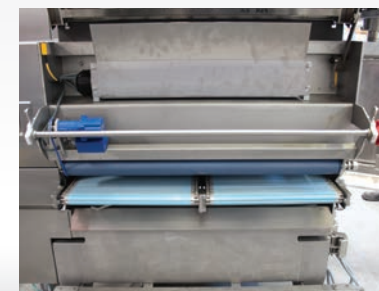
■ Racleur



■ Tapis de sortie motorisé



■ Tambour de division



■ Accès au registre



■ Tambour de boulage

Données techniques

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Capacité max. (pièces/h)	Cadence (coups/min)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
INDUSTRIE REX I	20-40	5/6/7/8	15 000 / 18 000 / 21 000 / 24 000	50	6	3 200	1 009	1 927 - 2 760	1 800
	22-60	6/7	18 000 / 21 000						
	25-72	4/5/6	9 000 / 12 000 / 15 000 / 18 000						
	30-100	4/5/6	9 000 / 12 000 / 15 000 / 18 000						
	40-130	4/5	9 000 / 12 000 / 15 000						
	45-135	4/5	9 000 / 12 000 / 15 000						
	60-150	3/4	9 000 / 12 000						
INDUSTRIE REX II	10-20	10	30 000	50	6	3 200	1 084	2 760	1 800
	20-30	10	30 000						
	22-60	6/8	24 000						
	30-85	6/8	24 000						
	30-100	4/5/6	9 000 / 12 000 / 15 000 / 18 000						
	40-130	4/5/6	9 000 / 12 000 / 15 000 / 18 000						
	60-150	4/5/6	9 000 / 12 000 / 15 000 / 18 000						
INDUSTRIE REX III	10-20	12/14	36 000 / 42 000	50	6	3 665	1 375	2 115	2 115
	20-30	12/14	36 000 / 42 000						
	15-30	10/12	30 000 / 36 000						
	25-72	10/12	30 000 / 36 000						
	25-72	8/9/10	24 000 / 27 000 / 30 000						
	30-100	8/9/10	24 000 / 27 000 / 30 000						
	30-100	6/7/8	18 000 / 21 000 / 24 000						
	40-130	6/7/8	18 000 / 21 000 / 24 000						
	60-150	6/7/8	18 000 / 21 000 / 24 000						
	60-150	6/7/8	18 000 / 21 000 / 24 000						
INDUSTRIE REX I PLUS	85-180	4	8 400	35	6	3 200	1 084	1 927 - 2 790	1 500
	100-210	4	8 400						
	150-300	4	8 400						
	180-350	3	6 300						
	450-620	2	4 200						
INDUSTRIE REX II PLUS	150-300	5	10 500	35	4,5	3 265	1 875	2 035	2 000
INDUSTRIE REX I FUTURA	22-60	4/5	7 200 / 9 600 / 12 000	40	6	3 265	1 075	2 035	2 200
	25-72								
	30-100								
	40-130								
	45-135								
INDUSTRIE REX II FUTURA	22-60	4/5/6	9 600 / 12 000 / 14 400	40	5,5	3 200	1 084	2 760	1 800
	30-100	4/5/6	9 600 / 12 000 / 14 400						
	40-130	4/5/6	9 600 / 12 000 / 14 400						
	60-150	4/5/6	9 600 / 12 000 / 14 400						
	10-20	6/7/8	14 400 / 16 800 / 19 200						
	20-30	6/7/8	14 400 / 16 800 / 19 200						
	20-60	6/7/8	14 400 / 16 800 / 19 200						
	30-85	6/7/8	14 400 / 16 800 / 19 200						
	10-20	6/7/8/9	14 400 / 16 800 / 19 200 / 21 600						
	20-30	6/7/8/9	14 400 / 16 800 / 19 200 / 21 600						
	10-20	6/8/9/10	14 400 / 19 200 / 21 600 / 24 000						
	20-30	6/8/9/10	14 400 / 19 200 / 21 600 / 24 000						
	30-100	4/5	9 600 / 12 000						
	95-200	3	7 200						

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Capacité max. (pièces/h)	Cadence (coups/min)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
INDUSTRIE REX II AW ⁽²⁾	22-60	4	14 400	60	13	4 605	2 725	2 905	4 000
	30-70	4	14 400						
	55-100	4	14 400						
	85-150	4	14 400						
	22-60	4/5/6	10 800 / 14 400 / 18 000 / 21 600						
	55-100	4/5/6	10 800 / 14 400 / 18 000 / 21 600						
	70-130	4/5/6	10 800 / 14 400 / 18 000 / 21 600						
	85-150	4/5/6	10 800 / 14 400 / 18 000 / 21 600						
	85-150	4/5/6	14 400 / 18 000 / 21 600						
INDUSTRIE REX III AW / AW EC ⁽²⁾	130-200	4/5/6	14 400 / 18 000 / 21 600	60	13	4 605	2 725	2 905	4 000
	22-60	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800						
	30-70	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800						
	55-100	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800						
	70-130	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800						
	85-150	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800						
	22-60	9	32 400						
	70-130	9	32 400						
	22-60	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	55-100	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	55-100	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
INDUSTRIE REX IV AW / AW EC ⁽²⁾	85-150	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800	60	13	4 605	2 725	2 905	4 000
	130-200	6/7/8	21 600 / 25 200 / 28 800						
	22-60	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	30-70	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	55-100	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	70-130	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	85-150	8/9/10	28 800 / 32 400 / 36 000						
	22-60	10/11/12	36 000 / 39 600 / 43 200						
	30-70	10/11/12	36 000 / 39 600 / 43 200						
INDUSTRIE REX V AW EC ⁽²⁾	55-100	10/11/12	36 000 / 39 600 / 43 200	60	14	5 375	3 095	3 080	5 200
	85-150	8/9/10	36 000						
	130-180	8/9/10	36 000						
	22-60	10/11/12	43 200						
	30-70	10/11/12	43 200						
	55-100	10/11/12	43 200						
	70-130	10/11/12	43 200						
	85-150	10/11/12	43 200						
	22-60	12/13/14	50 400						
	30-70	12/13/14	50 400						
	55-100	12/13/14	50 400						

(2) toutes les gammes de poids peuvent être combinées avec des tambours divisibles.



■ I-REX I COMBI 2000 pièces/h (Navettes)



■ I-REX III Installation 10 rangées avec étuve de fermentation finale 30 000 pièces/h (Pains KAISER)



■ I-REX II Installation 6 rangées 18 000 pièces/h (Petits Pains)

Exemples d'applications





Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Balancelles de repos à coupelles individuelles



■ Renvoi angle 90°



■ Outils de marquage KAISER



■ Double dépôt automatique



■ Pains KAISER (jusqu'à 60 000 pièces/h)



■ Vue globale d'une implantation I-REX



■ Ligne I-REX



■ Ligne I-REX double capacité



■ Transfert gestion de dépose automatique



■ Balancelle finale de fermentation



■ Chargement automatique balancelles de fermentation

Division / dépose de cookies, pâtisseries, etc

LES + PRODUIT

- Portionnement propre et précis, au poids près
- Adapté à tous types de pâtes : pâtes à biscuits, desserts, garnitures, crèmes et pâtes sans gluten
- Utilisation d'une grande variété de moules et de pots
- Automatisation et réduction des étapes de travail



■ Diviseuse de pâtes HP1 + table de remplissage FT722
Applications dosage de pâtes liquides



Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails



■ Dosage de cupcakes



■ Dressage de biscuits

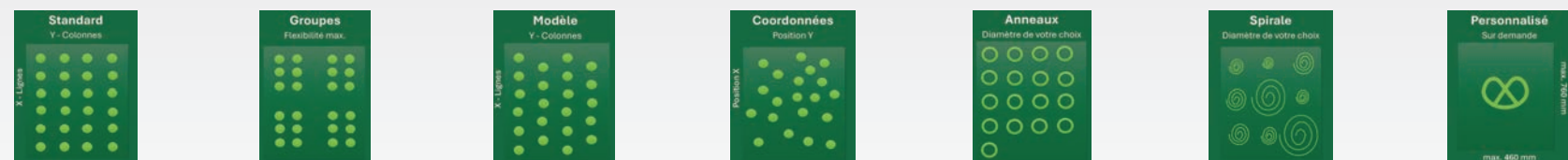


■ Dosage de savarin



Découvrez notre vidéo en ligne

Données techniques



Référence	Dimensions plateau de travail (mm)	Capacité de portionnement (portions/min)	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)
FT722	762 x 457	Jusqu'à 80	808	850	1582

Exemples d'applications



Portionneuses de pâtes

LES + PRODUIT

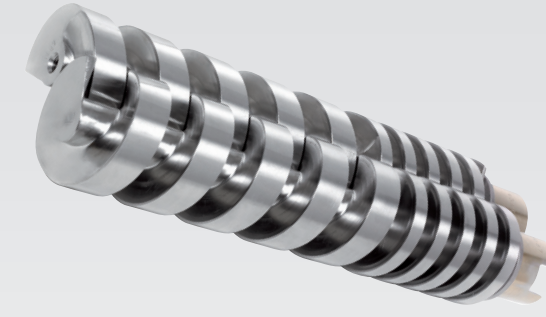
- Buses personnalisables et interchangeables
- Précision de poids élevée
- Adaptée pour le pain de seigle, cookies et produits à pâte sablée



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Portionneuse de pâtes Robot 500 + découpe pneumatique ASV811

Plus en détails



■ Double vis d'extrusion



■ Biscuits



■ Pain

Données techniques

Référence	Taux de portionnement		Poids des portions (g)	Diamètre de la buse (mm)	Consommation d'air (l/min)	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Prof. (mm)
	Portions	Avec double vis 48N (portions/min)						
ASV811	100 g de cookies	140	5 - 30000 ajustable au gramme	20 - 100 par palier de 5 mm	20	1 496	1 519	792
	580 g de pain de seigle	35						
	1 200 g de pain complet	20						

Exemples d'applications



Divisions multivoies



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Diviseuse de pâtes HPE + dispositif de division multivoies des flux de remplissage FST883

LES + PRODUIT

- Précision de poids exceptionnelle
- Répartiteur de flux de remplissage sans entretien
- Peut également être rempli à chaud
- Un large éventail de formes est possible
- Changement de produit rapide et facile
- Facile à installer et à nettoyer

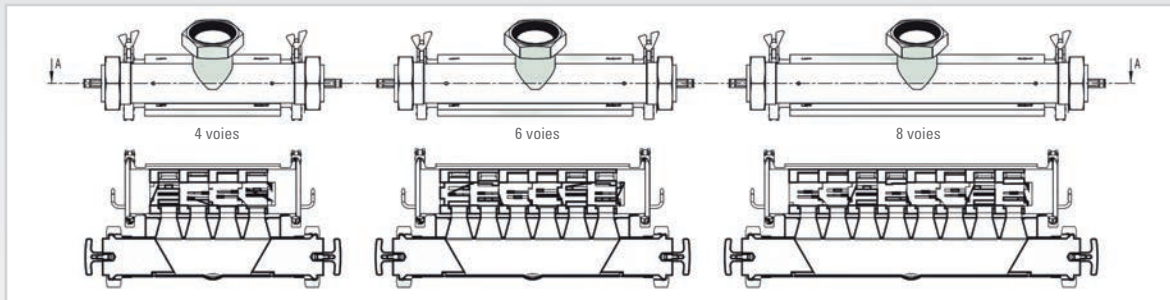
Plus en détails



■ Divisions multivoies de pâtes à biscuits



Données techniques



■ Schéma de division 4, 6, 8 voies

A = Connexion air comprimé

Référence	FST883
Taille de la chambre (mm)*	22,25 / 44,5 / 76 / 100
Nombre de voies	De 2 à 32 plus sur demande
Largeur (mm)	2 413
Profondeur (mm)	874
Hauteur (mm)	1 489

*Peut être sélectionnée sur la base de la taille de la portion ou de la distance entre les produits ou les points centraux.

Exemples d'applications



Portionnement de pâtes à pain



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Diviseuse de pâtes HPnx + portionneur de pâtes VDD807

LES + PRODUIT

- Poids précis grâce à la technologie double vis
- Pas besoin d'huile de séparation
- Capacité de production élevée (jusqu'à 320 p/min)
- Portions variables de 100 g à 1 400 g
- Faibles besoins en nettoyage et en entretien
- Double vis



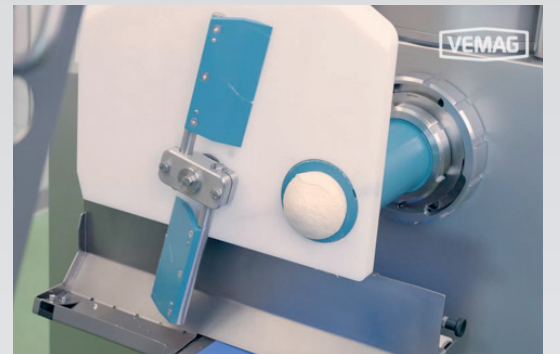
Plus en détails



■ Ligne avec contrôle poids



■ Couverture de protection ouvert

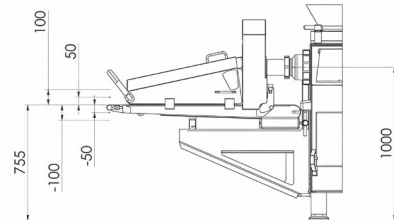


■ Dispositif de coupe

Données techniques

Référence	Poids des portions (g)	Capacité de production (portions/min)	Hauteur couvercle ouvert (mm)	Longueur du convoyeur (mm)	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Prof. (mm)	Poids (kg)
VDD807	100 - 1 400	> 320	1 816	1 816	1 000*	2 918	1 348	1 250

* Hauteurs possibles (5 positions) :



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Exemples d'applications



Division / Boulage



LES + PRODUIT

- Portionnement respectueux du produit avec une précision au gramme près
- Convient à de nombreux types de pâtes
- Performances élevées
- Panneau de commande intuitif

■ Diviseuse de pâtes HPE + dispositif de coupe flexible à voies multiples pour pains et autres Servocutter VSC291

Plus en détails



■ Bloc d'embouchures



■ Divisions multivoies



■ Bandes de boulage

Données techniques

Référence	Nombre de voies possible	Cadence (cycles/coupe par voie par minute)	Poids des portions (g)	Hauteur - capot fermé (mm)	Hauteur - capot ouvert (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)
VSC291	4	150	120 maxi	1 592	1 865	1 696	1 476
	6	150	120				1 523
	8	150	120				1 560

Exemples d'applications



Portionnement / Contrôle du poids



■ Portionneur de pâtes MMP223



■ Contrôleur de poids VPC715

Plus en détails



■ Découpe de produits par lame rotative



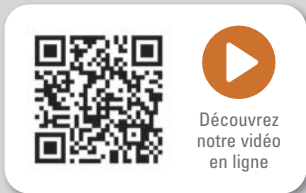
Données techniques

Référence	Taux de portionnement (portions/min)	Poids de la portion (g)	Largeur de la portion (mm)	Longueur de la portion	Hauteur de la portion (mm)	Alimentation électrique (kW)	Largeur (mm)	Prof. (mm)	Hauteur (mm)
MMP223	> 200*	5 - 3 000	Max. 240	Illimité	Max. 100	2,7	1 965	979	1 312 (fermé) 1 875 (ouvert)

*En fonction du poids des portions.
Peut être combiné avec les pousseurs Série HPE et Robot 500.

Exemples d'applications





■ Module Servocrimper CR610

LES + PRODUIT

- Produits parfaitement formés sous forme de billes et de cylindres (remplis ou non)
- 100 cycles en version double, et 80 cycles en version quadruple ou sextuple
- Haute proportion de garniture (jusqu'à 70 %)
- Idéal pour les pâtes de blé et les en-cas

LES APPLICATIONS

- Pizzas fourrées
- Boulettes de protéines
- Produits à base de pomme de terre, mais aussi de fromage
- Galettes de burger avec un pourcentage de fourrage jusqu'à 70 %

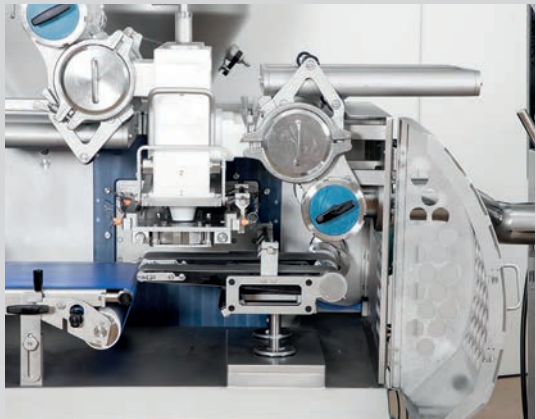


■ Ouvertures latérale et frontale

Exemples d'applications



Plus en détails



■ Vue intérieure de la machine



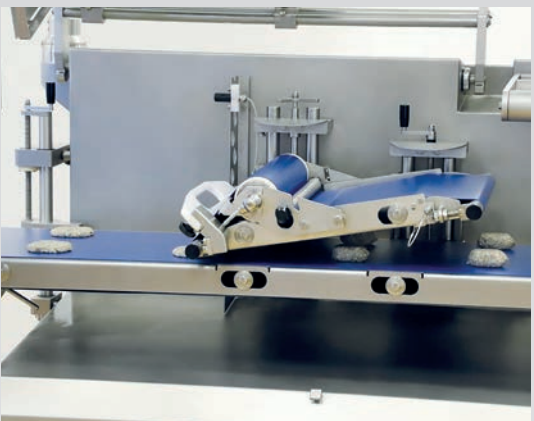
■ Dressage de biscuits fourrés



■ Convoyage des produits



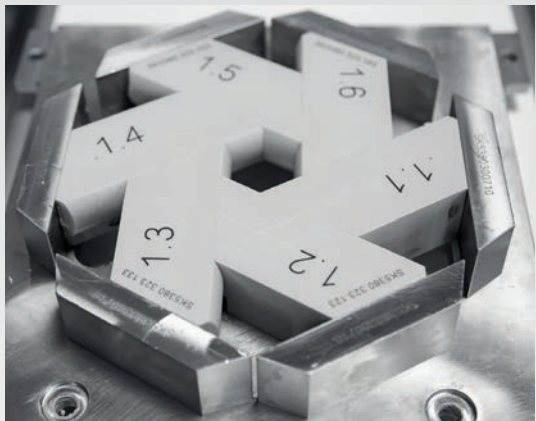
■ Arrivée des produits



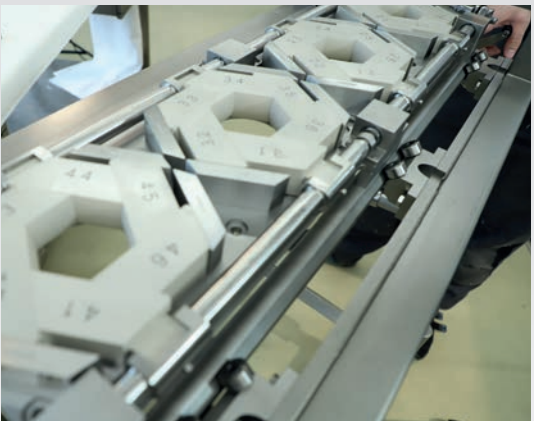
■ Bande d'aplatissement (option)



■ Produits après aplatissement



■ Blocs de sertissage



■ Sortie des blocs de sertissage

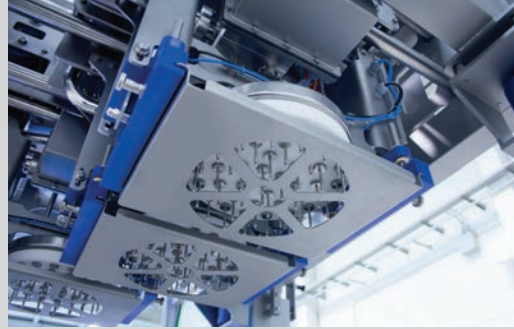
Données techniques

Modèle	Références	Nombre de voies possible	Type de produits	Cadence (cycles/min)	Plage de poids (g)	Largeur convoyeur (mm)	Longueur convoyeur (mm)	Hauteur de convoyage (mm)	Vitesse (m/min)
Servocrimper (connection à un poussoir HP)	SK6108-1	1	Sphériques et cylindriques (bille, cylindre, open Top, forme de goutte - Palet) Fourré (jusqu'à 70 %) ou non	80	10 à 200	Environ 100	Environ 1 400	900 (fixe)	> 20
	CR610-2	2		100	10 à 200	Environ 350	Environ 1 400	Réglable de 950 à 1035	> 20
	CR610-4	4		Possible sur demande					
	CR610-6	6							

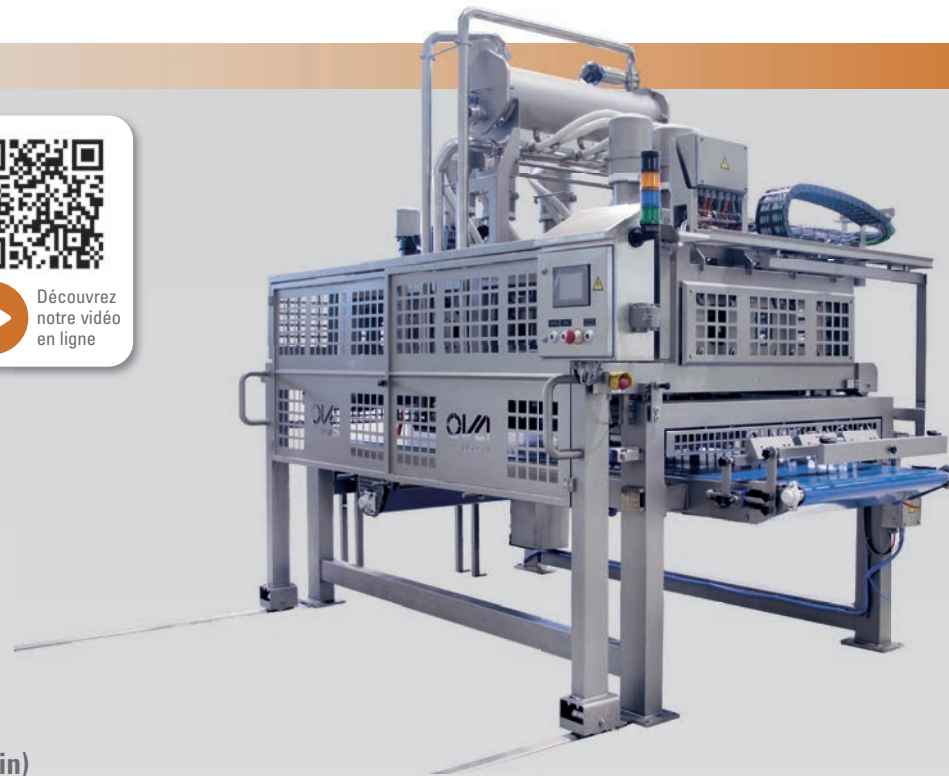
Exemples d'applications



Plus en détails



■ **Injecteur pour bases de pizza (pizza, pinsa, focaccia, pain)**



Plus en détails



■ **Injecteur volumétrique horizontal à pendule pour pâtisseries (croissants, petits pains)**
Jusqu'à 40 pistons volumétriques par tête d'injection, 50 000 coups/seconde et 20 000 produits/heure



■ **Injecteur vertical (muffins, cupcakes, gâteaux, panettone, croissants)**
Jusqu'à 60 pistons volumétriques par tête et 50 000 coups/seconde

Plus en détails



■ **Injecteur volumétrique vertical pour produits frits (beignets, Berliner, Long John)**
Jusqu'à 40 cycles/minute par tête d'injection (selon l'application) et entre 5 000 et 100 000 coups/seconde



Plus en détails



Plus en détails



■ **Injecteur volumétrique horizontal (pâtisseries, brioches)**
Jusqu'à 40 pistons volumétriques par tête d'injection, 50 000 coups/seconde et 20 000 produits/heure



Plus en détails



■ **Injecteur pour beignets (donuts)**
Jusqu'à 40 cycles/minute d'injection et 100 000 pièces/heure



Distribution des ingrédients



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ **Distributeur d'épices déshydratées (pizzas, pinsa, focaccia, pain)**
Entre 500 et 24 000 pizzas/heure selon la configuration de la ligne de production

Plus en détails



Plus en détails



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ **Distributeur de garnitures (pizzas, pinsa, focaccia, cannelloni, lasagnes)**
Jusqu'à 3 000 pièces/heure par rangée



Plus en détails



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ **Trancheuse automatique multiproduits (pizza, pinsa, focaccia, sandwich)**
Jusqu'à 35 cycles/minute par tête (selon le diamètre de la pizza). Épaisseur minimale des tranches : 1,2 mm (selon le produit à trancher)

Dépilleurs / Démoulage



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ **Distributeur de garnitures pour pâtisseries (croissants, beignets, boules de Berlin, muffins)**
(différentes largeurs, de 400 à 2 000 mm)

Plus en détails



Plus en détails



■ **Dépilleurs de moules en papier (muffins, cupcakes, brownies)**
Jusqu'à 30 cycles/minute



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails



Découvrez
notre vidéo
en ligne

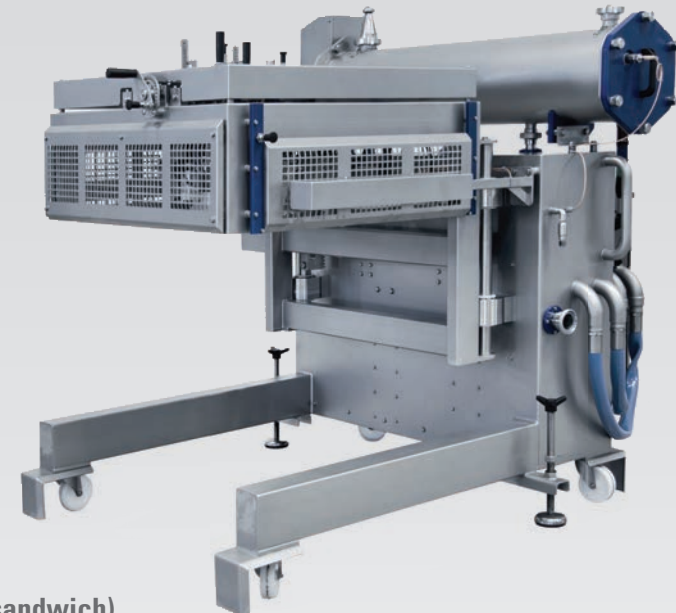
■ **Robot de démoulage (muffins, cupcakes, croissants)**
Robot à 6 axes, doté d'une technologie de démoulage à aiguille ou à vide

Dosage des ingrédients

Plus en détails



■ **Doseur multipoints pour sauce tomate (pizza, pinsa, focaccia)**
Entre 500 et 24 000 pizzas/heure, en fonction de la configuration de la ligne de production



■ **Doseur pour sauce**
(pizza, pinsa, focaccia, sandwich)

Plus en détails



■ **Doseur pour muffins et gâteaux sur plateau (muffins, cupcakes, gâteaux, brownies)**
Jusqu'à 60 pistons volumétriques par tête d'injection et de 1 000 à 50 000 coups/seconde



Plus en détails



Pulvérisateurs



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails



■ **Microdosage d'huile (pizza, pinsa, focaccia, pain)**
Dosage entre 500 et 24 000 pizzas/heure selon la configuration de la ligne de production



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ **Pulvérisateur de liquides**
Entre 1 et 100 coups/seconde

Plus en détails



■ **Pulvérisation d'huile (plateaux, pizzas, pains)**



■ **Pulvérisation de liquide (croissants, pâtisseries)**

Lignes complètes



■ **Ligne de garniture pour pizzas**
Lignes de 1 à 8 rangées, entre 500 et 24 000 pizzas/heure



▶ Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails



■ **Ligne de décoration et d'injection pour croissants**
Jusqu'à 125 000 croissants/heure

Plus en détails



▶ Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ **Ligne complète pour muffins, gâteaux et brownies**
Jusqu'à 20 000 kg/heure de produit



▶ Découvrez
notre vidéo
en ligne



Plus en détails



■ **Ligne complète pour produits frits (beignets, Berliners, Long Johns)**
Jusqu'à 40 cycles/minute



▶ Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails



Plus en détails



■ Dresseuse MULTIDROP Junior



■ Dresseuse MULTIDROP Twiny



Découvrez
notre vidéo
en ligne

LES + PRODUIT

- Structure en acier inoxydable
- Roues pivotantes avec freins
- Table facilement démontable
- Démontage et lavage faciles de la tête
- Tête pour pâtes dures (HDD) + pâtes molles (SDD)
- Contrôle intuitif via écran tactile haute résolution



■ Dresseuse MULTIDROP Classic (Normal / Fast)



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Dressage de biscuits

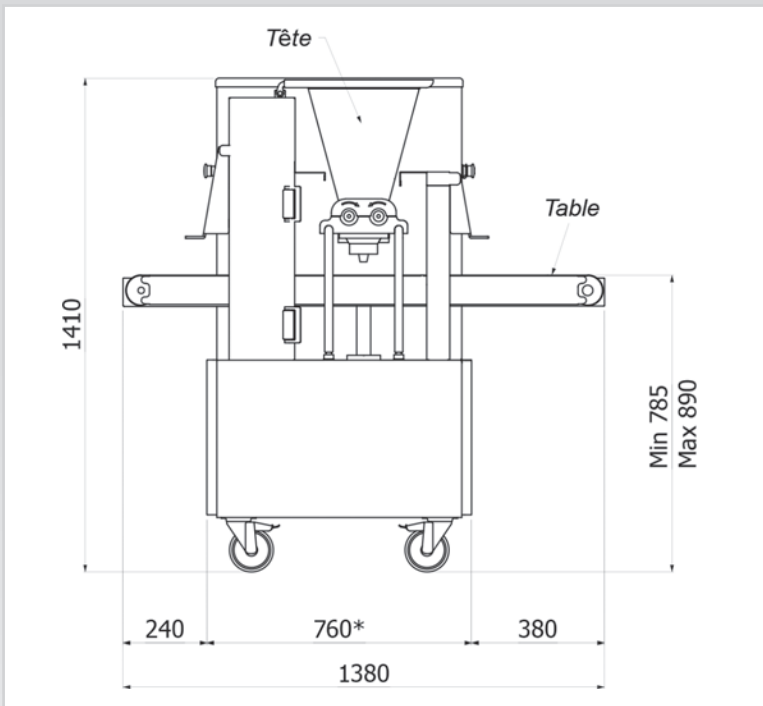


■ Écran TFT 7,5" 640x480 px haute résolution

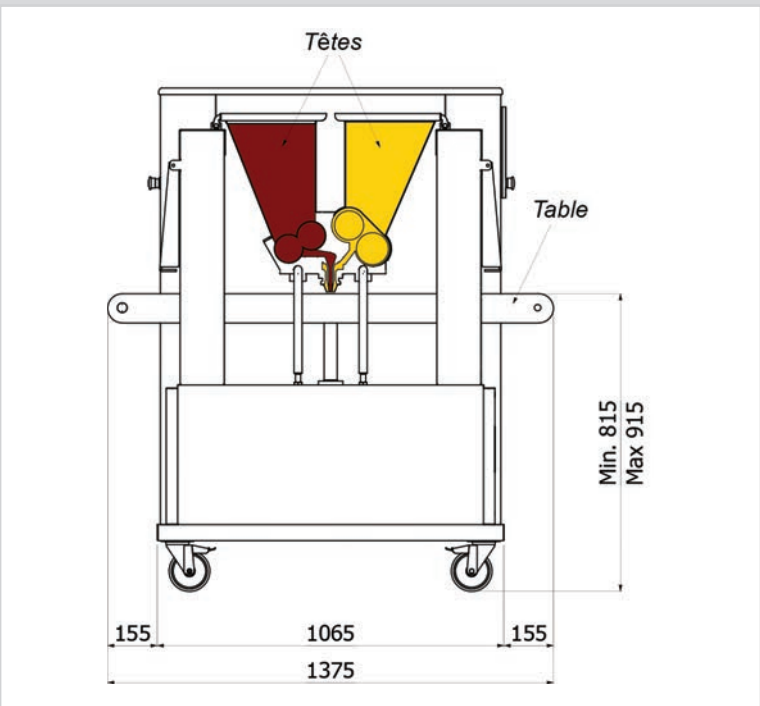


■ Roues pivotantes pour une mobilité optimisée

Données techniques



■ Dresseuse MULTIDROP Classic



■ Dresseuse MULTIDROP Twiny

Références	Taille des plaques		Capacité de la trémie (l)	Coups (n°/min.)*				Tension (Volt)	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
	Largeur (mm)	Longueur (mm)		Déposant		Coupe à ras							
				Normal	Fast	Normal	Fast						
JUNIOR 40/46	400-460	700	35	20	—	30	—	400/3N~/50	1,3	955	1100	940	200
CLASSIC 40/46	400-460	700	35	20	26	30	35		1,6	1155	1380	1410	320
CLASSIC 60/66	600-660	800	50	20	26	30	35		1,6	1155	1380	1410	320
TWINY 60/66	580-660	800	2 x 40	35**	—	50	—		3,3	1170	1375	1550	710

* Le max. n° de coups se réfère à un temps de rotation moyen du rouleau de 1 sec. ** Pâtes dures.

Exemples d'applications





TYPE DE BUSE :
lisse / nervurée

CTF

■ Produits
"déposé rond fixe"

Forme ronde complète, lisse ou avec une légère décoration à la surface (selon la buse utilisée), obtenue sans mouvement du plan de travail pendant l'extrusion.



TYPE DE BUSE :
lisse / nervurée -
centrée / décentrée

CTG

■ Dépôt rond torsadé

Biscuit rond déposé à l'aide d'une filière torsadée se distinguant par sa forme ronde et décorée, obtenue grâce au mouvement rotatif de la buse pendant l'extrusion de la pâte.



TYPE DE BUSE :
lisse / nervurée

F/CM

■ Flame / Multi
mouvement déposé

Résultat d'un processus complexe combinant les mouvements horizontaux et verticaux de la table coordonnés avec le mouvement rotatif de la buse (similaire à une poche à douille).



TYPE DE BUSE :
lisse / rainurée

CLF

■ Biscuit
long fixe

Biscuit long et régulier obtenu grâce au mouvement horizontal de la table pendant l'extrusion de la pâte. La surface peut être lisse ou légèrement rainurée, selon la buse utilisée.



TYPE DE BUSE :
nervurée centrée

CLG

■ Long torsadé
déposé

Forme allongée enrichie d'un motif décoratif, créé par le mouvement rotatif de la buse combiné au mouvement horizontal de la table pendant l'extrusion (surface rayée, ondulée ou légèrement hélicoïdale).



TYPE DE BUSE :
matrice

TF

■ Découpe au fil /
moule

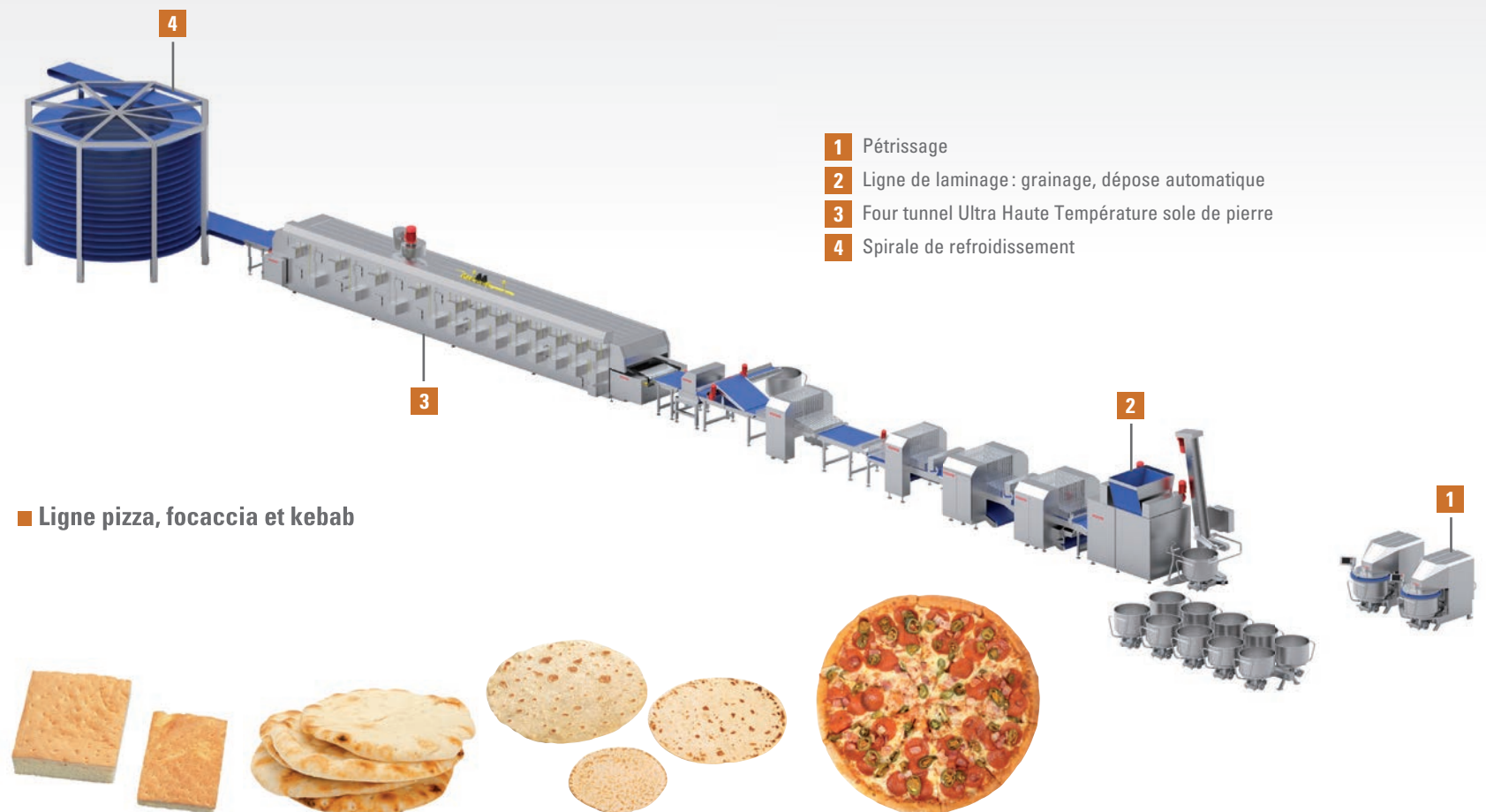
Pâte extrudée en continu, puis découpée transversalement par un fil métallique en mouvement. Ce système permet d'obtenir des biscuits de forme régulière, avec une surface nette et compacte (forme du moule).

	JUNIOR 40/46					CLASSIC NORMAL 40/46 - 60/66			CLASSIC FAST 40/46 - 60/66					TWINY 60/66								
Type de produit/règles	FE	FET	FR	FL	FXL	E	R	L	FE	FET	FR	FL	FXL	FXB	FXR	FXL	FXEM	FXRM	FXLM	FXEMM	FXRMM	FXLMM
Dressé rond - Règle fixe (CTF)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dressé rond - Règle tournante (CTF)	-	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓
Dressé long - Règle fixe (CLF)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dressé long - Règle tournante (CLG)	-	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓
Flamme / Coulé multi mouvement (F/CM)	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓
Coupe à fil (TF)	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓	-	-	✓

Les fonctions	JUNIOR 40/46					CLASSIC NORMAL 40/46 - 60/66			CLASSIC FAST 40/46 - 60/66					TWINY 60/66								
	FE	FET	FR	FL	FXL	E	R	L	FE	FET	FR	FL	FXL	FXB	FXR	FXL	FXEM	FXRM	FXLM	FXEMM	FXRMM	FXLMM
Tête pâtes dures (HDD) avec adaptateur pour pâtes molles	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tête pâtes molles (SDD)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tête pâtes dures + pâtes dures (HDD+HDD)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	•	•	•	•	•	•
Tête pâtes dures + pâtes molles (HDD+SDD)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	•	•	•	✓	✓	✓	•	•	•
Tête pâtes molles + pâtes molles (SDD+SDD)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	•	•	•	•	•	•	✓	✓	✓
Rotation rouleaux tête par convertisseur de fréquence	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Avance automatique des plaques par convertisseur de fréquence + encodeur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avance automatique des plaques en CC + encodeur	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Avance automatique des plaques par moteur brushless	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Positionnement et mouvement vertical automatique motorisé de la table par encodeur	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Positionnement et mouvement vertical automatique motorisé de la table par encodeur + convertisseur de fréquence	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mouvement vertical automatique motorisé de la table	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mouvement vertical automatique motorisé de la table en CC + encodeur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mouvement vertical automatique motorisé de la table par moteur brushless	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Positionnement vertical motorisé de la table	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rotation douilles motorisée à vitesse fixe	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Positionnement vertical automatique motorisé de la table + encodeur	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rotation douilles motorisée par convertisseur de fréquence	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rotation douilles motorisée par convertisseur de fréquence + encodeur + reinitialisation	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rotation douilles motorisée bidirectionnelle avec convertisseur de fréquence + encodeur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	-	✓	✓	-	✓	✓
Coupe à fil	-	✓	-	✓	✓	-	-	✓	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Coupe à fil avec convertisseur de fréquence	-	•	-	•	•	-	-	•	-	•	-	•	•	-	-	✓	-	-	✓	-	-	✓
Back & Forth Drive System Système d'entraînement aller-retour	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vague et Zig Zag	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-

✓ = Standard, • = Optionnel, - = Non disponible.

Mécanisations





■ Groupe de panification - 180



■ Séparateurs de pâte - DPS



■ Convoyeur - BC 250



■ Groupe de panification - 180



■ Diviseuses de pâte par aspiration - SD 600



■ Bouleuses coniques - CR 400



■ Groupe de panification industriel - 450



■ Façonneuses à pâte - MO 881



■ Balancelle - IPP 1270

Accessoires



■ Trémie surélevée - BH



■ Élévateur de cuve - BL

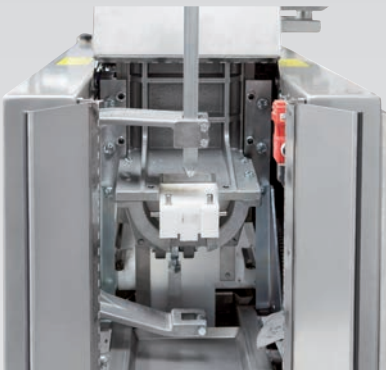


■ Élévateur à godets - CE 300



■ Convoyeur aérien de repos

Plus en détails



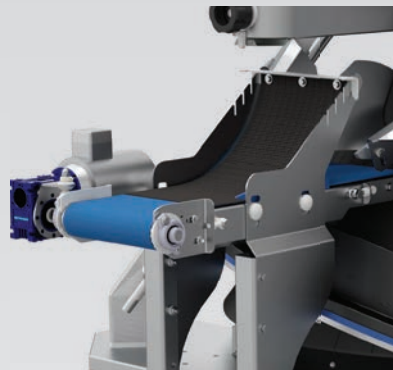
■ Piston standard remplacé par mini piston 35-250 G (Option - Gamme SD)



■ Rail d'entrée spécialement conçu, réglable manuellement



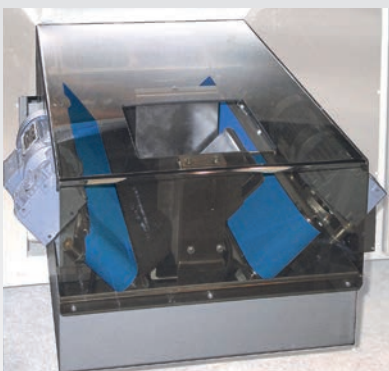
■ Goulotte de sortie



■ Bouleuse conique CR 600 avec convoyeur de sortie (option)



■ Panneau de cde facilement accessible des 2 côtés de la machine (Gamme CR)



■ Une alimentation double jusqu'à 3000 pièces/heure



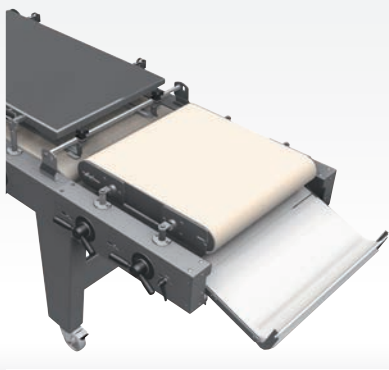
■ Repose-pâtons Balancelle IPP 1270



■ Trémie de réception du pâton sortie balancelle



■ Façonneuse baguette indépendante



■ Extension pour façonneuse à pâte - MO 211



■ Réglage des guides



■ Écran tactile avec contrôle vitesse et poids (Gamme SD)

Données techniques

Les groupes de panifications

Lignes	Modules	Cadence (pièces/h)	Poids produit (g)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			
					Disposition	Largeur	Profondeur	Hauteur
BREAD LINE 180	SD180, CR400, IPP6/22, MO300	750 - 1800	100 - 1500	6,38		3920	2160	2600
BREAD LINE 180 DIRECT*	SD180, CR400, CE100, MO300	Jusqu'à 1800	120 - 1600	3,95	Alt 1	6155	1150	1990
					Alt 2	5340	1755	1990
					Alt 3	3950	3145	1990
					Alt 4	4765	2530	1990
BREAD LINE 300	SD300 ou SD600, CR400, IPP10/48, MO881	Jusqu'à 3000	100 - 1500	SD300 : 6,63 SD600 : 8,63		4872	3410	3100
BREAD LINE 450	SD600, CR600, DPS, BC250, IPP1272, MO881	Jusqu'à 4500	100 - 1500	10		8768	5546	3110
BREAD LINE 600	SD600, CR600, DPS-C, WBC, IPP12/72, MO881	Jusqu'à 6000	100 - 1500	10		10027	8565	3100

* Peut être configuré de quatre manières différentes selon les préférences et l'espace disponible.

Diviseuses de pâtes - Gamme SD

Références		Cadence (pâtons/h)	Poids produit (g)	Volume trémie	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)			
							Largeur	Profondeur	Hauteur trémie de 90 l	Hauteur trémie de 225 l
SD 180 / SD 180 XL avec mini piston		750 - 1800	35 - 250	90 l - 63 kg de pâte Option : 225 l 150 kg de pâte	1,1	-	1155	1150	1600	1800
SD 180 XS		750 - 1800	50 - 1000							
SD 180		750 - 1800	120 - 1600		1,5		1800	1370	1600	1800
SD 180 XL		750 - 1800	180 - 2300							
SD 300	1 poche	750 - 1500	100 - 1000	100 l - 70 kg de pâte Option : 225 l 150 kg de pâte	1,5	6	1800	1370	1600	1800
	2 poches	1500 - 3000	40 - 400							
SD 300 XL	1 poche	750 - 1500	250 - 2300		3,5		1910	1694	1671	1860
	2 poches	1500 - 3000	150 - 1150							
SD 600	2 poches	1000 - 3000	250 - 1700		3,5	6	1910	1694	1671	1860
	3 poches	1500 - 4500	150 - 1000							
	4 poches	2000 - 6000	100 - 700							

Bouleuses

Références	Type	Cadence (pâtons/h)	Poids produit* (g)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
BR 2000	Tapis convoyeur	1200	50 - 1000	0,33	1600 - 1622	684	835 - 1550
CR 400	Bouleuses coniques	Jusqu'à 4000	30 - 1800	1,5 / 2,8**	1196 1496 avec convoyeur de sortie (option)	1150	1524
CR 600	Bouleuses coniques	Jusqu'à 6000	30 - 1800	1,5 / 3,8**	1244 1526 avec convoyeur de sortie (option)	1526	1704

* Selon les caractéristiques de la pâte. ** Avec l'unité de soufflage d'air chaud et froid (option).

Façonneuses à pâtes

Références	Type	Poids produit* (g)	Puissance (kW)	Largeur de travail (mm)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
MO 300	Jusqu'à 3000	30 - 1800	1,1	Jusqu'à 650	2282	914	1868
MO 881	Jusqu'à 3600		1,1	Jusqu'à 650	3385	1002	2026
MO 211 (extension)	Jusqu'à 3600		0,55	626	1000	1024	1025 - 1225

* Selon les caractéristiques de la pâte.

Balancelles

Références	Nombre de balancelles	Cadence (pâtons/h)	Poids produit* (g)	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
IPP	6	1800 - 3000	100 - 1500	5,95 à 8,63 selon les machines connectées	6	1955	1930	2600
	8					2375		
	10					2795		
	12					3215		
Module Extra	-	-	-	-	-	-	590	-
Module Extension de hauteur	-	-	-	-	-	-	-	500

* Selon les caractéristiques de la pâte.



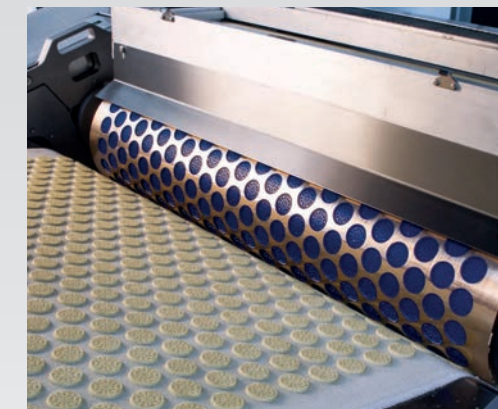
■ Exemples d'installations



Plus en détails



■ Rouleaux de formage en début de ligne



■ Entrée dans le four



■ Sortie de cuisson



■ Évacuation des déchets



■ Lignes de production de biscuits



Exemples d'applications

