



MIMAC

food processing equipment

Mould your Biscuits



ROT500

ROTATIVA PER FROLLINI
ROTARY MOULDER FOR SHORTBREAD BISCUITS
ROTATIVE DE BISCUITERIE
FORMMACHINE FÜR MÜRBETEIG-GEBACK
ROTATIVA PARA GALLETAS

wide space to your creativity



M1



M2



M3



M4



M5



M6



M7



M8



M9



M10



M11



M12



M13



M14



M15



M16



M17



M18



M19



M20



M21



M22



M23



M24



M25



M26



M27



M28



M29



M30



M31



M32



M33



M34



M35



M36



M37



M38



M39



M40



M41



M42



M43



M44



M45



M46



M47



M48



M49



M50

italiano

La rotativa ROT 500 è stata costruita per soddisfare le esigenze produttive dei biscottifici artigianali. E' realizzata con caratteristiche tecnico costruttive d'avanguardia, rispondendo alle più severe norme igienico-sanitarie ed antinfortunistiche. Le molteplici regolazioni operative la rendono particolarmente versatile per svariate applicazioni produttive quali frollini, fondi di crostate, griglie, ecc. La capacità produttiva varia a seconda del formato e della velocità, indicativamente da 100 a 350 kg/ora. Viene prodotta per teglie nei formati: 400 x 600, 460 x 660 e 500 x 700 mm.

english

The ROT 500 rotary moulder has been designed to satisfy the production requirements of small biscuit bakers. It has been constructed with state of the art technical characteristics, which meet the highest hygiene and safety standards. The multiple operating adjustments make it particularly versatile for a wide range of production applications such as shortbread biscuits, tart bases and grilles, etc. The production capacity varies according to biscuit shape and speed, normally ranging from 100 to 350 kg/hour. It can be constructed for trays in the following sizes: 400 x 600, 460 x 660 and 500 x 700 mm.

français

La rotative ROT 500 a été construite pour répondre aux exigences de production des biscuiteries artisanales. Elle est réalisée avec des caractéristiques techniques et de construction à l'avant-garde, en répondant aux normes sanitaires, d'hygiène et de prévention des accidents les plus sévères. Les multiples réglages opérationnels la rendent particulièrement flexible pour toutes sortes d'applications, telles que petits-beurre, fonds de tarte, bandes de pâte, etc. La capacité de production, qui varie selon le format et la vitesse, est à titre indicatif de 100 à 350 kg/heure. Elle est produite pour des plaques ayant les formats suivants: 400 x 600, 460 x 660 et 500 x 700 mm.

deutsch

Die Formmaschine ROT 500 wurde dafür konstruiert, die Produktionsanforderungen der Handwerksbetriebe zur Herstellung von Keksen zu erfüllen. Sie wurde mit hochmodernen technischen Eigenschaften, die den strengsten Normen im Hygiene- und Sanitär- sowie im Unfallverhütungsbereich entsprechen, ausgestattet. Die vielfachen operativen Reguliermöglichkeiten lassen diese Maschine besonders vielseitig für verschiedenartige Produktionsanwendungen wie Mürbeteig-Gebäck, Obstkuchen-Böden, Ziergitter aus Teigstreifen usw. werden. Die Produktionskapazität variiert je nach Format und Geschwindigkeit; als indikativer Wert kann von 100 bis 350 kg/Stunde ausgegangen werden. Die Maschine wird für Backbleche mit den folgenden Formaten produziert: 400 x 600, 460 x 660 und 500 x 700 mm.

español

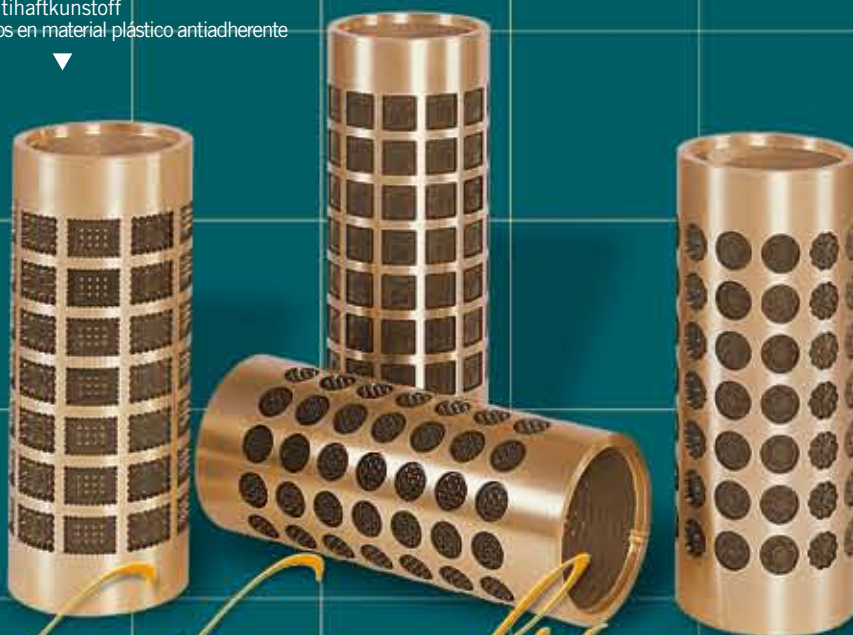
La rotativa ROT500 ha sido construida para satisfacer las exigencias productivas de las galleterías artesanales. Está realizada con características técnicas y constructivas de vanguardia, respetando las normas higiénicas, sanitarias y de prevención de accidentes más severas. Las múltiples regulaciones operativas la hacen particularmente versátil para muchas aplicaciones productivas, como galletas de pastaflora, fondos de tartas, rejillas, etc. La capacidad productiva varía según el formato y la velocidad, aproximadamente de 100 a 350 kg/hora. La máquina está producida para bandejas de los siguientes tamaños: 400 x 600, 460 x 660 y 500 x 700 mm.

- Alimentazione automatica delle teglie con impilatore
- Automatic trays loading system by piling-unit
- Alimentation automatique des plaques avec dispositif d'empilement
- Automatische Beschickung den Backblechen mit Stapelunggerät
- Alimentación automática de las bandejas con unidad de apilamiento



automatic trays feeding

- Rulli stampo in bronzo con inserti in materiale plastico antiaderente
- Moulding rollers in bronze with anti-sticking plastic inserts
- Cylindres de moulage en bronze avec des pieces en plastique antiadhérente
- Walzen aus Bronze mit Formen aus Antihafkstoff
- Rodillos moldeadores de bronce con insertos en material plástico antiadherente



high quality moulds

italiano

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in alluminio anticorrosione anodizzato ed acciaio inox
- Pannelli di rivestimento in acciaio inox satinato
- Ruote piroettanti e piedi di stazionamento
- Impilatore teglie con alimentatore automatico a catena
- Tramoggia asportabile con griglia superiore di protezione
- Rullo alimentatore in alluminio anodizzato
- Rullo di pressione in gomma bianca
- Rullo stampo in bronzo con dispositivo per una rapida sostituzione
- Coltello raschiatore in acciaio inox
- Regolazione della pressione del rullo in gomma sul rullo stampo
- Regolazione della posizione del coltello raschiatore
- Tappeto di scarico in cotone ad anello chiuso con regolazione di tensione e centratura
- Raschietto pulisci tappeto con cassetto estraibile
- Scarico prodotti con rullino motorizzato
- Variatore di velocità con motovariatore da Kw. 1,00

deutsch

TECHNISCHE MERKMALE

- Struktur aus eloxiertem, korrosionshemmenden Aluminium und Edelstahl
- Verkleidungsplatten aus satiniertem Edelstahl
- Drehende Räder und Stützfüße
- Stapelvorrichtung für Backbleche mit automatischer Beschickungsvorrichtung über Kette
- Entfernbarer Trichter mit oberem Gitterabdeckung
- Beschickungsrolle aus eloxiertem Aluminium
- Druckrolle aus weißem Gummi
- Formwalze aus Bronze mit Vorrichtung zum schnellen Austausch
- Schabmesser aus Edelstahl
- Regulierung des Drucks der Gummirolle auf die Formwalze
- Regulierung der Position des Schabmessers
- Entladeband aus Baumwolle im geschlossenen Kreis, mit Regulierung der Spannung und Zentrierung
- Schabevorrichtung zur Bandreinigung mit herausziehbarer Schublade
- Produktentladung mit motorisierter Rolle
- Geschwindigkeitsregler mit stufenlos regelbarem Motor kW 1.00

english

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Structure in corrosion-proof, anodised aluminium and stainless steel
- Satin stainless steel panelling
- Swivel wheels and support feet
- Trays loader with automatic chain feed
- Removable hopper with upper safety grate
- Feeding roller in anodised aluminium
- Pressing roller in white rubber
- Bronze moulding roller with quick changing system
- Scraping blade in stainless steel
- Adjustment of rubber roller pressure on moulding roller
- Scraping blade adjustment
- Closed ring cotton outlet belt with tensioning and centring adjustment
- Belt cleaning blade with extractable drawer
- Product outlet with power driven roller 1.00 kW speed variator

español

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura de aluminio anticorrosivo anodizado y acero inoxidable
- Paneles de revestimiento de acero inoxidable satinado
- Ruedas pivotantes y patas de estacionamiento
- Cargador de bandejas con alimentador automático de tipo a cadena
- Tolva extraíble con rejilla superior de seguridad
- Rodillo alimentador de aluminio anodizado
- Rodillo de presión de goma blanca
- Rodillo impresor de bronce con dispositivo para una rápida sustitución
- Cuchillo rascador de acero inoxidable
- Regulación de la presión del rodillo de goma sobre el rodillo impresor
- Regulación de la posición del cuchillo rascador
- Cinta de descarga de algodón de tipo a anillo cerrado con regulación de la tensión y centrado
- Rascador limpia cinta con cajón extraíble
- Descarga productos por rollo motorizado
- Variador de velocidad con motovariador de Kw. 1,00

français

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en aluminium anticorrosion anodisé et acier inoxydable
- Panneaux de revêtement en acier inoxydable satiné
- Roues pivotantes et pieds de stationnement
- Empileur des plaques avec alimentateur automatique à chaîne
- Trémie que l'on peut emporter avec grille supérieure de protection
- Cylindre alimentateur en aluminium anodisé
- Cylindre de pression en caoutchouc blanc
- Cylindre de moulage en bronze avec dispositif pour un changement rapide
- Couteau racler en acier inoxydable
- Réglage de la pression du cylindre en caoutchouc sur le cylindre de moulage
- Réglage de la position du couteau racler
- Tapis de déchargement en coton à anneau fermé avec réglage de la tension et centrage
- Racloir pour nettoyer le tapis avec tiroir extractible
- Déchargement des produits avec cylindre motorisé
- Variateur de vitesse avec motovariateur de kW. 1,00

ROT500

ROTATIVA PER FROLLINI
ROTARY MOULDER FOR SHORTBREAD BISCUITS
ROTATIVE DE BISCUITERIE
FORMMACHINE FÜR MÜRBETEIG-GEBACK
ROTATIVA PARA GALLETAS



MIMAC

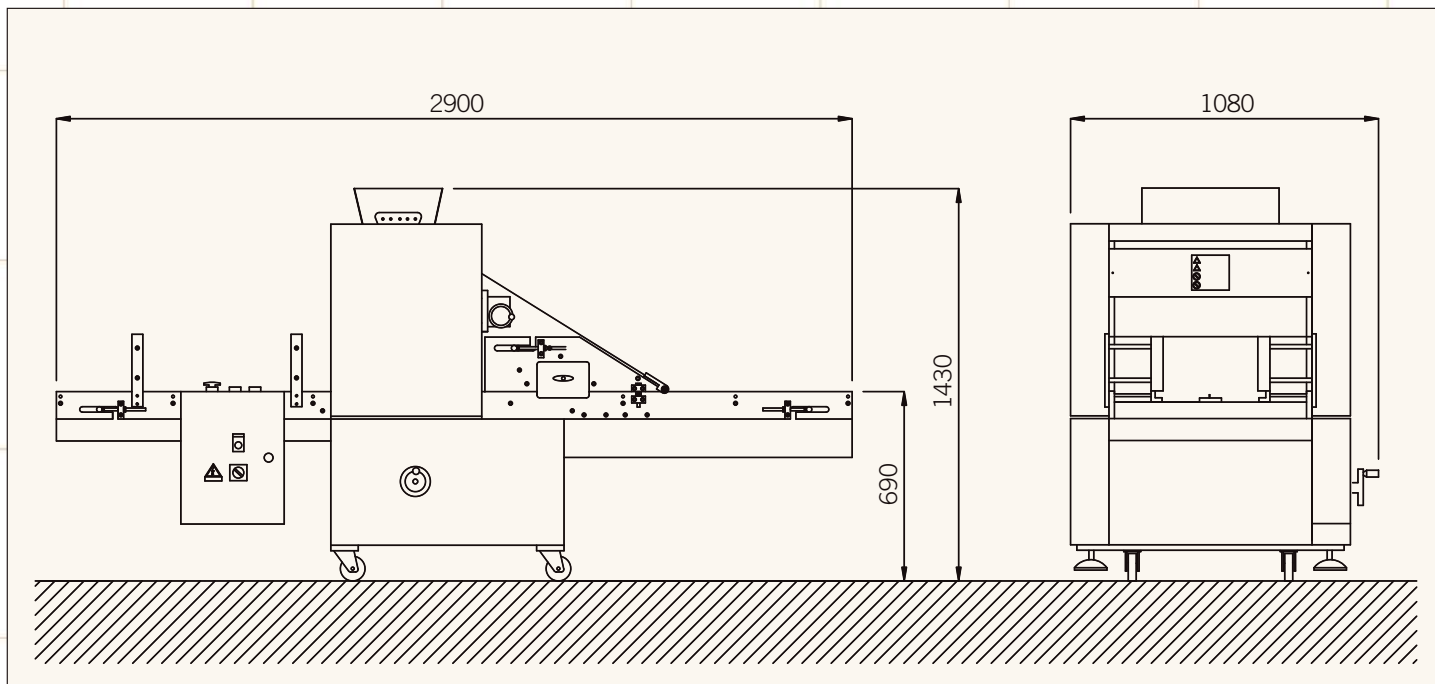
food processing equipment



◀ Facile e rapida sostituzione del rullo stampo
Easy and fast replacing of the moulding roller
Facile et rapide substitution du cylindre de moulage
Leichter und schneller Ersatz der Formwalze
Fácil y rápida sustitución del rodillo moldeador



quick changing system



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

Dimensioni - Dimensions - Dimensions - Außenmaße - Dimensiones	
Lunghezza - Length - Longueur - Länge - Largo	2900 mm
Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	1080 mm
Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	1430 mm
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso	670 kg
Potenza - Power - Puissance - Stärke - Potencia	1.00 kW
Dimensioni teglie - Trays dimensions - Dimensions plaques - Abmessungen den Blechen - Dimensiones bandejas	
Larghezza - Width - Largeur - Breite - Ancho	400 ÷ 500 mm
Lunghezza - Length - Longueur - Länge - Largo	600 ÷ 700 mm

MIMAC ITALIA S.R.L. si riserva di apportare eventuali modifiche tecniche e costruttive. - MIMAC ITALIA S.R.L. reserves the right to make any technical and structural modification.
 MIMAC ITALIA S.R.L. se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications techniques et de construction. - MIMAC ITALIA S.R.L. behält sich vor technische und bauliche Änderungen vorzunehmen.
 MIMAC ITALIA S.R.L. se reserva la facultad de aportar eventuales modificaciones técnicas y constructivas.



Agency:

Empire Bakery Equipment
 1-800-878-4070
 1C Enterprise Place
 Hicksville, New York 11801-5356
 Tel: (516) 681-1500 · Fax: (516) 681-1510
 info@empirebake.com

MIMAC ITALIA s.r.l.
 Via dell'Industria, 22
 36013 PIOVENE ROCCHETTE (VI)
 Tel. 0445.576250 - Fax 0445.576112
 info@mimac.com