

WINNER-E

GRUPPO AUTOMATICO

AUTOMATIC UNIT

GROUPE AUTOMATIQUE

AUTOMATISCHE ANLANGE



CE



sottoriva

WINNER-E

GRUPPO AUTOMATICO • AUTOMATIC UNIT • GROUPE AUTOMATIQUE • AUTOMATISCHE ANLAGE

ITALIANO

Macchina per piccole e medie produzioni per la lavorazione di paste morbide e dure per i diversi formati di pane avvolto e non. La macchina nella sua versione base è proposta con:

- Nastro di introduzione motorizzato di buona capacità.
- Dispositivo antistiramento "UP STOP" per un trattamento dolce e delicato della pasta.
- Impostazione manuale della pezzatura variabile da 30 gr. c.a. a 500 gr. c.a. ottenibile a seconda del gruppo di taglio usato.
- n°3 gruppi di taglio per funzionamento a 1,2 e 3 file intercambiabili e sostituibili con una semplice e veloce azione manuale.
- Spessore di laminazione, prima della spezzatura, regolabile.
- Velocità di produzione variabile.
- n°2 formatrici a due cilindri di larghezza 500 mm.
- Dispositivo bypass la prima formatrice.
- Posizione dei comandi a destra rispetto alla direzione d'ingresso della pasta nella spezzatrice.
- La macchina esiste anche nella configurazione "WINNER/S-E", priva di seconda formatrice e con prima formatrice non bypassabile.

FRANCAIS

Machine pour petites et moyennes productions pour le travail de pâtes molles et dures pour différents formats de pain enroulé et non. Dans sa version base, la machine est proposée avec :

- Tapis motorisé d'introduction de bonne capacité.
- Dispositif anti-étrage "UP STOP" pour un travail doux et délicat de la pâte.
- Réglage manuel du poids des pains allant de 30 g à 500 g environ, obtenu en fonction du groupe de découpe utilisé
- N. 3 groupes de découpe pour le fonctionnement à 1, 2, 3 bandes ; interchangeables et remplaçables par une simple et rapide opération manuelle.
- Epaisseur de laminage réglable avant la découpe.
- Vitesse de production variable.
- N. 2 façonneuses à deux rouleaux de largeur 500 mm.
- Dispositif pour l'exclusion de la première façonneuse.
- Position des commandes sur la droite par rapport à la direction d'introduction de la pâte dans la diviseuse.
- Il y a aussi le modèle "WINNER/S-E" qui est sans la deuxième façonneuse.

ENGLISH

This machine has been designed for small and medium-size productions of soft and hard dough for different types of rolls and other shapes. In its standard version, the machine comes complete with:

- High capacity motorized inlet belt.*
- "UP STOP" anti-stretching device for gentle and delicate dough processing.*
- Manual setting of the weight range, adjustable from 30 to 500 g, to be obtained according to the knives used.*
- No. 3 knives for operation with 1, 2 and 3 interchangeable rows that can be replaced with an easy and rapid manual operation.*
- Adjustable sheeting thickness prior to cutting.*
- Adjustable production speed.*
- No. 2 modulers with two rollers 500 mm wide.*
- Device to by-pass the first moulder.*
- Control panel positioned on the right hand side of the machine with respect to the inlet direction of the dough into the divider. The automatic unit is available also in the mod "WINNER/S-E" without the 2nd moulder.*

DEUTSCH

Die optimale Maschinen für kleine und mittlere Bäckereien. Die WINNER eignet sich hervorragend für die Verarbeitung von weichen und auch von festen Teigen. Für die Herstellung den verschiedensten Backwaren, die geteilt, oder geteilt und gewickelt werden.

Die Details der Basisauführung:

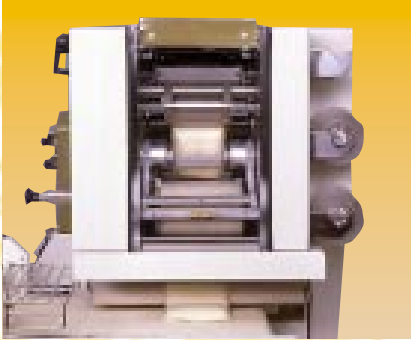
- Großes motorisiertes Einlaufband, für ein optimales arbeiten.*
- "UP STOP"- Vorrichtung schont den Teig und verhindert "einreißen"*
- Gleichmäßige Teigteilung für Stücke von ca. 30 bis ca. 500 g je nach Schneideeinheit (manuell einstellbar)*
- Einfach und schnell zu wechselnde Schneideeinheiten für die 1-, 2- oder 3-Reihige Produktion*
- Einstellbare Teigstück-Höhe (vor der Teigteilung) durch veränderbare Walzstärke*
- Veränderbare Produktionsgeschwindigkeit*
- Nr. 2 Wickelmaschinen mit je 500 mm breiten Walzen*
- Ausgabe nach der ersten Wickelmaschine*
- Steuereungen auf der rechten Maschinenseite (Teigeinlaufrichtung rechts)*
- Die Anlage steht auch in der Ausführung "WINNER/S-E" zur Verfügung, die ohne die zweite Wickelmaschine ist.*



▲
 Gruppo abbinato ad arrotondatrice mod. AC/1-E
Unit combined with rounder mod. AC/1-E
 Groupe jumelé à la bouleuse mod. AC/1-E
 Mit der Rundwirkmaschine Mod. AC/1-E kombiniert



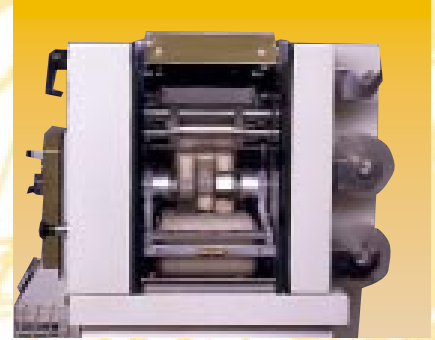
▲
 Pannello comandi
Control panel
 Panneau commandes
 Schalttafel



▲
 Gruppo di taglio a 1 fila
1-row-cutting-unit
 Groupe de découpe à 1file
 Schneideeinheit mit 1 Reihe



▲
 Gruppo di taglio a 2 file
2-row-cutting-unit
 Groupe de découpe à 2 files
 Schneideeinheit mit 2 Reihen



▲
 Gruppo di taglio a 3 file
3-row-cutting-unit
 Groupe de découpe à 3 files
 Schneideeinheit mit 3 Reihen



