

VDM



**FORMATRICE LAMINATOIO**

**Mod. FR 3C**







## FORMATRICE LAMINATOIO MOD. FR 3C

La formatrice laminatoio mod FR 3C è una macchina che risolve i problemi di piccoli panifici e offre due tipologie di lavorazione. E' costruita in duralluminio ed in acciaio, ha tre rulli rettificati e cromati a spessore ed è provvista di feltri in lana resistenti e duraturi. E' provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati, azionando un volantino posto sulla parete anteriore della macchina. Il peso impasto formatura, nella FR 3C può andare da un minimo di 15 gr. fino a 1500 gr. al pezzo tipo filoni, baguette, pane in cassetta.

Per regolare le diverse fasi della formatura, è dotata di quattro leve. Si può passare dalla fase di laminazione a quello di formatura azionando un apposito comando posto sulla parte anteriore della macchina.

Il peso massimo laminatura è di kg.3  
3 cilindri in acciaio cromato.



## MOULDING MACHINE WITH SHEETER MOD. FR 3C

Moulding mill FR 3C is a machine designed for small bakeries featuring two modes of operation. Built in duralumin and steel, it is equipped with chrome-plated rollers, ground to specification, and long-lasting strong wool felt belts. It features a rolled dough piece return system which you can operate through a handwheel located on the machine front panel. The loaf-sized dough piece in the mould of the FR 3C can vary between a minimum of 15 gr. and a maximum of 1500 gr. per piece for the production of rolls baguettes, french loaves and so on.

Four levers allow you to set the different phases of the moulding process. You can switch from the rolling process to the moulding one by actuating the control on the machine front panel. The machine can roll dough pieces of up to 3 Kg.  
3 chrome - plated steel cylinders.



## MOULEUSE A LAMINOIR MOD. FR 3C

La mouleuse étireuse mod. FR 3C est une machine qui résoud les problèmes des petites boulangeries et propose deux typologies de travail. Elle est construite en duralumin et en acier. Elle a trois rouleaux rectifiés et chromés sur mesure, et est équipée de tapis en feutre de laine solides et durables. Elle est équipée d'un système de retour des pièces enroulées, grâce à un bouton placé sur la face avant de la machine.

Le poids de la pâte à mouler dans la FR 3C peut aller d'un minimum de 15 grammes, jusqu'à 1500 grammes par pièce de type flûtes, baguettes, pain de mie. Cette machine est équipée de quatre leviers pour régler les différentes phases du moulage. On peut passer de la phase d'étirage à celle de moulage en actionnant une commande ad hoc placée à l'arrière de la machine. Le poids d'étirage maximum est de 3kg.  
3 cylindres en acier chromé.



## FORMMASCHINE MIT AUSROLLWERK MOD.FR 3C

Mit den zwei Arbeitsweisen der Wickel-und Ausrollmaschine FR 3C werden die Probleme Kleiner Bäckereien gelöst. Die Maschine ist aus Dural und Stahl konstruiert, hat drei geschliffene und in der Stärke verchromte Walzen und ist mit widerstandsfähigen und dauerhaften Bändern versehen. Sie ist mit einem Rücklaufsystem der gewickelten Teigstücke versehen, das mit einem Handrad auf der Vorderseite der Maschine in Betrieb gesetzt wird. Das Teiggewicht beim Wickeln mit der FR 3C kann für Stangenbrot, Baguette und Kastenbrot von mindestens 15 Gramm bis höchstens 1500 Gramm pro Stück reichen. Zur Einstellung der verschiedenen Wickelphasen ist die Maschine mit vier Hebeln ausgestattet. Durch die Betätigung einer Steuerung am Vorderteil der Maschine Kann man vom Ausrollen zum Wickeln übergehen. Das Höchstgewicht für das Ausrollen ist 3 kg.  
3 Walzen aus Chromstahl.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL DATA	DONNEES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN
Motore - Motor - Moteur - Motor	HP 1,5
Larghezza - Width - Largeur - Breite	mm. 830
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm. 1180
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe	mm. 860
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht	kg. 185

Con riserva di modifiche - With reservation to carry out technical modifications - Sous réserve d'éventuelles modifications techniques - Änderungen vorbehalten

