

BREAD LINE

2/600 INOX - STD - ECO - SILVER / ROLL PRESS - FL

Formatrici a due cilindri

Two-cylinder moulders / *Façonneuses avec deux cylindres*

ROLL 2/600 INOX



ROLL 2/600 SILVER



**Laminare e avvolgere la
pasta con la massima cura**

Dough sheeting with great care
Laminaire et rouler la pâte avec soin



ARTEBIANCA
Food specialist
www.artebianca.org

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

Formatrici a due cilindri

Two-cylinder moulders / Façonneuses avec deux cylindres

Machines for bakeries and pastries

ROLL 2/600 ECO



ROLL 2/600 SILVER+FL



ROLL PRESS

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNÉES TECHNIQUES

	ROLL2/600 INOX ROLL2/600 STD ROLL2/600 ECO ROLL2/600 SILVER	ROLL2/600 INOX + FL ROLL2/600 STD + FL ROLL2/600 ECO + FL ROLL2/600 SILVER + FL	ROLL PRESS
Dimensioni - Dimensions Dimensions	cm. 82x84x119h	cm. 83x174x119h	cm. 80x115x89h
Peso netto - Net weight Poids net	Kg. 155	Kg. 202	Kg. 85
Larghezza cilindri Cylinders width Largeur des cylindres	mm. 600	mm. 600	mm. 600 (Tappeto/belt/tapis)
Capacità Capacity Capacité	gr. 15-1500	Gr. 15-1500 + Filoni max. 60 cm. Loaves up to 60 cm. Pâtons jusqu'à 60 cm.	Filoni max. 60 cm. Loaves up to 60 cm. Pâtons jusqu'à 60 cm.
Potenza - Power - Puissance	Kw. 0,65	Kw. 0,65	Kw. 0,18

Di concezione moderna le formatrici a due cilindri ROLL 2/600 con cilindri da 600 mm sono all'avanguardia, perché progettati e costruiti per assicurare praticità di utilizzo, massima sicurezza, igiene e semplicità nell'eventuale manutenzione. Disponibili in 4 versioni:

- **ROLL 2/600 INOX** con basamento e testa in acciaio inox;
- **ROLL 2/600 STD** con basamento in acciaio verniciato e testa in acciaio inox;
- **ROLL 2/600 ECO** con basamento e testa in acciaio verniciato;
- **ROLL 2/600 SILVER** con basamento, testa e spalle in acciaio verniciato.

Tutti i modelli sono abbinabili al tavolo presssoio, per ottenere filoni fino a 60 cm di lunghezza, disponibile in due versioni:

ROLL PRESS: tavolo filonatore indipendente con proprio motore;

FL: tavolo filonatore integrato.

Machines of modern conception designed and manufactured to assure practical use, safety, hygiene and easy maintenance. Available in 4 versions:

- **ROLL 2/600 INOX** with stainless steel base and head;
- **ROLL 2/600 STD** with painted steel base and stainless steel head;
- **ROLL 2/600 ECO** with painted steel base and head;
- **ROLL 2/600 SILVER** with painted steel base, head and side guards.

All four models can be combined with a rolling press to get loaves up to 60 cm long. This is available in two versions:

ROLL PRESS: pressing table with independent motor;

FL: pressing table as complement to the moulder.

Machines de moderne conception pour favoriser un emploi pratique, sécurité, hygiène et simplicité d'entretien. Disponible en 4 modèles:

- **ROLL 2/600 INOX** avec base et tête en acier inox;
- **ROLL 2/600 STD** avec base en acier verni et tête en acier inox;
- **ROLL 2/600 ECO** avec base et tête en acier verni;
- **ROLL 2/600 SILVER** avec base, tête et protections latérales en acier verni.

Les quatre modèles sont combinables avec une table d'alimentation pour obtenir pâtons jusqu'à 60 cm. de longueur. Le table est disponible dans deux versions:

ROLL PRESS: table avec le moteur indépendant;

FL: table complémentaire à la façonneuse.