



piccole macchine
Grandi Performance

Giò 2C

NUOVO-NEW!

Anche per avvolgere croissant
Also for croissant

Formatrici a 2 cilindri
Cylinders moulders - Formeinheit
Façoneuses - Moldeadoras



GIOTEC s.r.l. Via Progresso, 90 - 36035 Marano Vicentino (VI) - Italia

Tel. 0445 560210 - Fax 0445 623608 - www.giotec.net - e-mail: info@giotec.net



Giò 2C

Formatrici a 2 cilindri

Le formatrici a 2 cilindri Giò2C, con larghezza standard 550 mm dei cilindri, sono macchine uniche e versatili. La struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi in movimento montati in cuscinetti stagni, rendono queste formatrici robuste e silenziose. Inoltre sono versatili in quanto possono laminare ed avvolgere da gr 15 a kg 2,5 di pasta in infiniti modi. Le versioni con "upper belt" consentono di introdurre nei cilindri la pasta nella forma voluta, guidandola e trattenendola come può fare una mano.

Il possibile abbinamento con i filonatori Giò700 e Giò700 R, anch'essi in acciaio inox, completano la gamma delle possibili forme di pane e pasticceria ricavabili da queste formatrici.

Le formatrici Giò2C sono state testate con successo anche per avvolgere i triangoli di pasta da croissant di ogni dimensione, ampliando così la gamma delle lavorazioni possibili.

Our moulders in versions with 2 cylinders, Giò2C, with a standard cylinder length of 550 mm, are unique, versatile machines. With their entire structure in stainless steel and all moving parts mounted on sealed bearings, these moulders are strong and silent. They are also versatile because they are able to sheet and wind from 15 g to 2.5 kg of dough in an infinite number of ways. The versions with the "upper belt" are designed for inserting the dough between the cylinders in the desired shape, guiding it and restraining it as one does by hand. They can be paired with long-loaf moulders Giò700 and Giò700R, which are also in stainless steel, to complete the possible range of bread and pastry-shop shapes that can be obtained using these moulders.

The Giò2C moulders were tested successfully also for rolling up dough triangles used to make croissants of all sizes thus broadening the production range.

Die vielseitig einsetzbaren Formeinheiten mit 2 Walzen Giò2C, und Standardwalzenlänge 550 mm sind einzig in ihrer Art. Durch die vollständig aus Edelstahl bestehende Konstruktion und die Montage sämtlicher Bewegungsorgane in dichten Lagern sind diese Formeinheiten robust und geräuscharm. Außerdem sind sie vielseitig verwendbar, weil sie Teig mit 15 g bis 2,5 kg Gewicht auf unendlich viele Arten ausrollen und wickeln können. In die Versionen mit "Upper belt" lässt sich der Teig in der gewünschten Form zwischen die Walzen einführen. Dabei hat sie die Führung und den Halt, die sonst eine Hand bietet. Durch die mögliche Kombination mit den ebenfalls aus Stahl gebauten Langwerkmaschinen Giò700 und Giò700R wird die Palette der mit diesen Formeinheiten herstellbaren Brot und Gebäckformen weiter vervollständigt.

Die Formeinheiten Giò2C sind erfolgreich auch beim Aufrollen von Teigdreiecken jeder Größe für die Croissantherstellung getestet worden. Diese Anwendung erweitert das Spektrum der möglichen Bearbeitungen.

Les façonneuses à 2 cylindres Giò2C, avec largeur standard des cylindres de 550 mm - sont des machines universelles et uniques en leur genre. Grâce à leur structure, entièrement réalisée en acier inox, et au montage de tous leurs organes mobiles sur roulements étanches, ces façonneuses sont extrêmement robustes et silencieuses. Très adaptables, elles peuvent laminier et enrouler entre 15 g et 2,5 kg de pâte selon une infinité de modes. Les versions avec "upper belt" permettent d'introduire la forme désirée de pâte dans les cylindres avant de guider et de retenir la pâte comme le ferait la main d'un ouvrier. Leur association avec les façonneuses à pain long Giò700 et Giò700R, également réalisées en acier inox, complètent la gamme des possibilités - en termes de formes de pains et de pâtisserie - offertes par ces façonneuses.

Les façonneuses Giò2C ont été testées avec succès, également pour enrouler les triangles de pâte de croissant de toute dimension, en élargissant ainsi la gamme des travaux possibles.

Las moldeadoras de 2 cilindros Giò2C, con anchura estándar de los cilindros 550 mm, son máquinas únicas y versátiles. La estructura completamente de acero inoxidable y todos los componentes en movimiento montados en cojinetes estancos, vuelven estas formadoras robustas y silenciosas. Además son versátiles ya que pueden laminar y enrollar desde gr 15 hasta Kg. 2,5 de masa en unos sinnúmeros de formas. Las versiones equipadas con "upper belt" permiten introducir en los cilindros la masa en la forma deseada, guiándola y reteniéndola como lo puede hacer una mano. La posible combinación con las formadoras de barras Giò700 y Giò700R, éstas también de acero inoxidable, completan la gama de las posibles formas de pan y de pastelería que se pueden producir con estas moldeadoras.

Las moldeadoras Giò2C se han probado exitosamente también para enrollar los triángulos de masa para cruasanes de cualquier tamaño, ampliando de esta forma la gama de las elaboraciones posibles.

Dati tecnici - Technical data - Technische Daten - Informations techniques - Datos técnicos

Modello	Potenza installata	Peso	Larghezza	Lunghezza	Altezza
Model	Installer Power	Weight	Width	Length	Height
Modell	Installierte Leistung	Gewicht	Breite	Länge	Höhe
Modèle	Puissance installée	Poids	Largeur	Longueur	Hauteur
Tipo	Potencia instalada	Peso	Ancho	Largo	Alto
	kW	Kg	mm	mm	mm
Giò 2C	0,75	260	850	845	1200
Giò 2C UPPER BELT	0,75	275	850	845	1200

Macchine ed impianti per panifici, pasticcerie, pizzerie e pastifici
Nuove, usate, revisionate e rimesse a norma
Assistenza tecnica, ricambi, utensili e accessori

Giotec srl Via Progresso, 90
36035 Marano Vic. (VI) Tel. 0445 560210 - Fax 0445 623608
info@giotec.net - www.giotec.net



Giotec

GIO 4C

FORMATRICE A QUATTRO CILINDRI



4 cylinder moulder machine

Façonneuse-laminoir à 4 cylindres



Четырехцилиндровая тестозакаточная машина

Formatrice a 4 cilindri

La formatrice a 4 cilindri GIO 4C, con larghezza standard da 550 mm, è una macchina robusta e versatile. La sua struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi di movimento montati su cuscinetti a sfere ne fanno una macchina solida e silenziosa. Può avvolgere senza problemi pezzi da 30 gr e da 2 kg, di qualsiasi tipo di pasta e senza strappare. Le dotazioni standard presenti sono il tappeto di entrata, la protezione antinfortunistica a norma, un dispositivo per ritorno di formati, due banchetti inox, un dispositivo blocca telo superiore porta tavole e 4 ruote autobloccanti.

OPTIONAL: Può essere abbinata ai nostri filonatori indipendenti con piatto fisso o rotante.

4 cylinder moulder machine

The 4 cylinder moulding machine GIO 4C with a standard width of 550mm, is a versatile and robust machine. Its structure is completely made of stainless steel and all the moving parts are mounted on ball bearings which make the GIO 4C a solid and silent machine. GIO 4C is also versatile as it can roll up 30 gr. and 2 kg pieces of any type of dough without causing any tear. The standard equipment is made up of: in feed belt, standards compliant safety guard, a device for the return of the formats, two small stainless steel benches, a device for the blocking of the upper table-holding sheet and 4 self locking wheels.

OPTIONAL: It can be combined with our independent long loaf moulder with fixed or rotating plate

Façonneuse-laminoir à 4 cylindres

La façonneuse-laminoir à 4 cylindres GIO4C, d'une largeur standard de 550 mm, est une machine robuste et d'une grande adaptabilité. Sa structure entièrement réalisée en acier inox et tous les organes de mouvement montés sur roulements à billes en font une machine solide et silencieuse. Adaptable, elle peut enrouler sans difficulté et sans rupture des portions de 30g à 2kg de tout type de pâte. L'équipement standard prévu comprend le tapis d'entrée, une protection de sécurité conforme aux normes en vigueur, un dispositif pour le retour des formes, deux bancs de travail en acier inoxydable, un dispositif de blocage pour bande supérieure porte plateaux et 4 roues autobloquantes.

OPTIONAL: Peut être combiné avec nos dispositif formation baguettes indépendantes avec un plateau fixe ou rotatif.

Четырехцилиндровая тестозакаточная

Четырехцилиндровые тестозакаточные машины GIO 4C надежны и универсальны. Благодаря корпусу, полностью изготовленному из нержавеющей стали, а также всем вращающиеся компонентам, закрепленным на шарикоподшипниках, оборудование работает стабильно и бесшумно. Машины GIO 4C могут формировать заготовки весом от 20–30 гр до 2 кг теста любого вида, не разрывая его. Стандартная комплектация включает в себя: подающий транспортер шириной 550 мм; верхний закатывающий транспортёр; защитную решетку, соответствующую европейским требованиям безопасности; механизм точной регулировка цилиндров; регулировку угла наклона формующего транспортера; возвратный лоток (устройство для возврата заготовок на фронтальный приёмный лоток); две небольшие полочки (рабочие поверхности) из нержавеющей стали; устройство блокировки верхней полочки; четыре колеса со стопорным механизмом, обеспечивающих удобство перемещения. Подсыпка мукой доступна в качестве дополнительной опции. Gio 4C также можно комбинировать с независимой багетоформовочной машиной Giotec, оснащенной на выбор верхней фиксированной прижимной пластиной или верхним транспортёром с движущейся лентой в направлении противоположном основному.

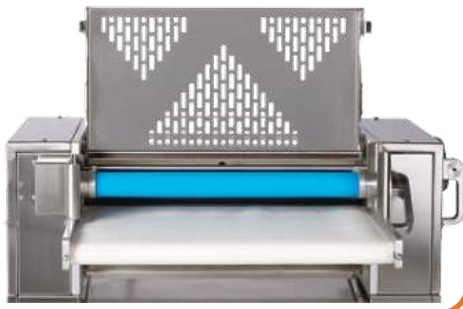
MODELLO MODEL	POTENZA MOTOR POWER	PESO WEIGHT	LARGHEZZA UTILE CILINDRI CYLINDER WORKING WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO4C	Kw 0,75	Kg 190	550mm	1180mm	900mm	1200mm



Giotec

GIO 2/4C + UB

FORMATRICE A DUE CILINDRI



Tappeto superiore di pressione



2 cylinder moulder machine
With upper pressure belt

Façonneuse-laminoir à 2 cylindres
Avec tapis supérieur de pression



Zweirwalzige Formmaschine
Mit pressband oben

Moldeadora de 2 cilindros
Con cinta superior de presion



Formatrice a 2 cilindri

Le formatrici a 2 cilindri GIO2/4C + UB, con larghezza standard 550 mm dei cilindri, sono macchine uniche e versatili. La struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi in movimento montati in cuscinetti stagni, rendono queste formatrici robuste e silenziose. Inoltre sono versatili in quanto possono laminare ed avvolgere da gr 20 a kg 1,2 di pasta in infiniti modi. Le versioni con "upper belt" consentono di introdurre nei cilindri la pasta nella forma voluta, guidandola e trattenendola come può fare una mano. Il possibile abbinamento con i filonatori GIO700X1000 e GIO700X100R, anch'essi in acciaio inox, completano la gamma delle possibili forme di pane e pasticceria ricavabili da queste formatrici. Le formatrici GIO2/4C + UB sono state testate con successo anche per avvolgere i triangoli di pasta da croissant di ogni dimensione, ampliando così la gamma delle lavorazioni possibili.

2 cylinder moulder machine

Our moulders in versions with 2 cylinders, GIO2/4C + UB, with a standard cylinder length of 550 mm, are unique, versatile machines. With their entire structure in stainless steel and all moving parts mounted on sealed bearings, these moulders are strong and silent. They are also versatile because they are able to sheet and wind from 20 g to 1,25 kg of dough in an infinite number of ways. The versions with the "upper belt" are designed for inserting the dough between the cylinders in the desired shape, guiding it and restraining it as one does by hand. They can be paired with long-loaf moulders GIO700X1000 and GIO700X100R, which are also in stainless steel, to complete the possible range of bread and pastry-shop shapes that can be obtained using these moulders. The GIO2/4C + UB moulders were tested successfully also for rolling up dough triangles used to make croissants of all sizes thus broadening the production range.

Zweirwalzige Formmaschine

Die vielseitig einsetzbaren Formeinheiten mit 2- Walzen GIO2C und Standardwalzenlänge 550 mm sind einzig in ihrer Art. Durch die vollständig aus Edelstahl bestehende Konstruktion und die Montage sämtlicher Bewegungsorgane in dichten Lagern sind diese Formeinheiten robust und geräuscharm. Außerdem sind sie vielseitig verwendbar, weil sie Teig mit 15 g bis 1,2 kg Gewicht auf unendlich viele Arten ausrollen und wickeln können. In die Versionen mit "Upper belt" lässt sich der Teig in der gewünschten Form zwischen die Walzen einführen. Dabei hat sie die Führung und den Halt, die sonst eine Hand bietet.

Durch die mögliche Kombination mit den ebenfalls aus Stahl gebauten Langwirkmaschinen GIO700 und GIO700R wird die Palette der mit diesen Formeinheiten herstellbaren Brot und Gebäckformen weiter vervollständigt.

Façonneuse-laminoir à 2 cylindres

Les façonneuses à 2 cylindres GIO2/4C + UB, avec largeur standard des cylindres de 550 mm - sont des machines universelles et uniques en leur genre. Grâce à leur structure, entièrement réalisée en acier inox, et au montage de tous leurs organes mobiles sur roulements étanches, ces façonneuses sont extrêmement robustes et silencieuses. Très adaptables, elles peuvent laminar et enrouler entre 20 g et 1,2 kg de pâte selon une infinité de modes. Les versions avec "upper belt" permettent d'introduire la forme désirée de pâte dans les cylindres avant de guider et de retenir la pâte comme le ferait la main d'un ouvrier. Leur association avec les façonneuses à pain long GIO700X1000 et GIO700X100R, également réalisées en acier inox, complètent la gamme des possibilités - en termes de formes de pains et de pâtisserie - offertes par ces façonneuses. Les façonneuses GIO2/4C + UB ont été testées avec succès, également pour enrouler les triangles de pâte de croissant de toute dimension, en élargissant ainsi la gamme des travaux possibles.

Moldeadora de 2 cilindros

Las moldeadoras de 2 cilindros GIO2/4C + UB, con anchura estándar de los cilindros 550 mm, son máquinas únicas y versátiles. La estructura completamente de acero inoxidable y todos los componentes en movimiento montados en cojinetes estancos, vuelven estas formadoras robustas y silenciosas. Además son versátiles ya que pueden laminar y enrollar desde gr 20 hasta Kg. 1,2 de masa en unos sinnúmeros de formas. Las versiones equipadas con "upper belt" permiten introducir en los cilindros la masa en la forma deseada, guiándola y reteniéndola como lo puede hacer una mano. La posible combinación con las formadoras de barras IO700X1000 y GIO700X100R, éstas también de acero inoxidable, completan la gama de las posibles formas de pan y de pastelería que se pueden producir con estas moldeadoras. Las moldeadoras GIO2/4C + UB se han probado exitosamente también para enrollar los triángulos de masa para cruasanes de cualquier tamaño, ampliando de esta forma la gama de las elaboraciones posibles.

MODELLO MODEL	POTENZA MOTOR POWER	PESO WEIGHT	LARGHEZZA UTILE CILINDRI CYLINDER WORKING WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO2C UPPER BELT	Kw 0,75	Kg 192	550mm	1180mm	900mm	1200mm
GIO4C UPPER BELT	Kw 0,75	Kg 214	550mm	1180mm	900mm	1200mm



Giotec

GIO 2/4C F

FORMATRICE A 2 o 4 CILINDRI CON FILONATORE



2/4 cylinder moulder machine
with loaf moulder

Façonneuse-laminoir à 2/4 cylindres
avec façonneur de pains long



Formeinheit mit 2/4 Walzen und
Langwirker

Moldeadora de 2/4 cilindros con
formadora para panes largos



Formatrice a 2/4 cilindri con filonatore

La formatrice a 2/4 cilindri con filonatore GIO2/4C F, con larghezza standard da 550 mm è una macchina robusta e versatile. La sua struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi di movimento montati su cuscinetti a sfere ne fanno una macchina solida e silenziosa. Si dimostra anche versatile perché può avvolgere e filonare senza problemi pezzi da 30 gr a 2 kg di qualsiasi tipo di pasta senza strappare. Le dotazioni standard presenti sono il tappeto di entrata, la protezione antinfortunistica a norme, due banchetti, un dispositivo blocca telo superiore, portatavole, le ruote, e il filonatore regolabile largo 660 mm lungo 800 mm con piatti intercambiabili.

2/4 cylinder moulder machine with loaf moulder

The 2/4 cylinder moulding machine with loaf moulder GIO2/4C F, with a standard width of 550 mm, is a versatile and robust machine. Its structure is completely made of stainless steel and all the moving parts are mounted on ball bearings, which make the GIO 4C F a solid and silent machine. GIO2/4C F is also versatile as it can roll up and produce loaves weighing from 30 g to 2 kg of any type of dough, without causing any tear. The standard equipment consists of: in feed belt, safety guard in compliance with the applicable standards, two small benches, a device for blocking the upper sheet, tableholder, wheels and a 660 mm wide and 800 mm long adjustable loaf moulder with interchangeable plates.

Formeinheit mit 2/4 Walzen und Langwirker

Die 2/4 Walzen Formeinheit mit Langwirker GIO2/4C F ist mit ihrer Standardbreite von 550 mm eine robuste, vielseitig einsetzbare Maschine. Ihre vollständig aus Edelstahl bestehende Konstruktion und sämtliche auf Kugellager montierte Bewegungsorgane machen aus ihr eine solide, geräuscharm arbeitende Maschine, die zudem sehr vielseitig ist, weil sich mit ihr problemlos alle Teigsorten in Stückgrößen zwischen 30 g und 2 kg wickeln und langwirken lassen, ohne abzureißen. Zur Grundausstattung gehören das Einlaufband, die normgerechten Unfall-Schutzeinrichtungen, zwei Arbeitstische, eine Vorrichtung zur Blockierung der oberen Bahn, eine Brettauflage, die Räder und der einstellbare, 660 mm breite und 800 mm lange Langwirker mit austauschbaren Platten.

Façonneuse-laminoir à 2/4 cylindres avec façonneur de pains long

La façonneuse-laminoir à 2/4 cylindres avec façonneur de pains longs GIO2/4C F, d'une largeur standard de 550 mm est une machine robuste et polyvalente. Sa structure complètement en acier inox et tous les organes de mouvement montés sur roulements à billes en font une machine solide et silencieuse. Elle s'avère aussi polyvalente car elle peut enrouler et façonner sans problèmes des pains longs, de 30 g à 2 kg, de n'importe quel type de pâte, sans les déchirer. Les équipements standards présents sont le tapis d'entrée, la protection contre les accidents conforme aux normes, deux petits bancs, un dispositif de blocage de la toile supérieure, des porteplaques, les roues et le façonneur de pains longs, réglable, de 660 mm de large et 800 mm de long avec plateaux interchangeables.

Moldeadora de 2/4 cilindros con formadora para panes largos

La moldeadora de 2/4 cilindros con formadora de panes largos GIO2/4C F, con anchura estándar de 550 mm, es una máquina robusta y versátil. Su estructura completamente de acero inoxidable y todos los componentes de movimiento montados en rodamientos de bola la convierten en una máquina sólida y silenciosa. También se demuestra versátil porque puede envolver y formar sin problemas piezas desde 30 g hasta 2 kg de cualquier tipo de masa sin romperla. Los equipamientos estándar presentes son la cinta de entrada, la protección de seguridad que cumple las normas, dos banquitos, un dispositivo de bloqueo para la tela superior, el portatablas, las ruedas, y el formado para panes largos ajustable de anchura 660 mm, longitud 800 mm, con platos intercambiables.

MODELLO MODEL	POTENZA MOTOR POWER	PESO WEIGHT	LARGHEZZA UTILE CILINDRI CYLINDER WORKING WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO2CF	Kw 0,75	Kg 225	550mm	1860mm	845mm	1200mm
GIO4C F	Kw 0,75	Kg 244	550mm	1860mm	845mm	1200mm



Giotec

GIO 700X1000R

FILONATORE CON TAPPETO ROTANTE



Long loaf moulder with rotating belt

Façonneuse à pains longs avec tapis roulant



Langwirkeinheiten

Máquina para barras de pan con cinta giratoria



Filonatore con tappeto rotante

filonatori GIO 700X1000R con tappeto superiore rotante sono macchine dotate di struttura in acciaio INOX. Sono lunghi mm 1085 e larghi 700, mentre l'altezza è regolabile. Il tappeto superiore e quello inferiore sono movimentati tramite motoriduttori. La regolazione è molto precisa, grazie a leve molto lunghe. I nastri sono lavabili ed igienicamente approvati dalle Normative Europee. Il tappeto superiore può girare in senso opposto a quello inferiore, per allungare ed avvolgere, oppure su richiesta, può essere fatto girare nello stesso senso per schiacciare (pizza, baps, ecc.). L'avvolgimento è molto dolce ed adatto a qualsiasi tipo di impasto, anche molto elastico.

Long loaf moulder with rotating belt

The GIO 700X1000R long doughmoulders with rotating upper belt all have a stainless steel structure. They are 1085 mm long and 700 wide; the height is also adjustable. Both the lower and upper belts are powered by geared motors. Precise levels of adjustment are guaranteed by the outstandingly long levers. All the belts are washable and hygienically certified in accordance with European Regulations. The upper belt can also rotate in the opposite direction to the lower one, to lengthen and roll dough or, upon request, it can be programmed to rotate in the same direction to press dough (for pizzas, baps etc). The rolling is performed gently and is ideal for all types of dough, even very elastic types.

Langwirkeinheiten

Die Langwirkeinheiten GIO 700X1000R mit oben liegendem Drehband sind Maschinen, deren Rahmen vollständig aus Edelstahl besteht. Sie sind 1000 mm lang und je nach den Erfordernissen des Kunden 700. Unter und Obergurt werden durch Getriebemotoren bewegt. Die Einstellung erfolgt über sehr lange Hebel äußerst präzise. Die Bänder sind waschbar und entsprechen in Bezug auf die Hygiene den europäischen Vorschriften. Der Obergurt kann zum Ausrollen oder Einrollen entgegen dem Untergurt, zum Niederdrücken Pizza, Baps etc.) aber auch in der gleichen Richtung drehen. Alle, auch elastische, Teigarten lassen sich schonend einrollen.

Façonneuse à pains longs avec tapis roulant

Les façonneuses à pains longs GIO 700X1000R avec tapis supérieur roulant sont des machines ayant une structure en acier INOX. Elles ont une longueur de 1000 mm largeur de 700, tandis que la hauteur est réglable. Le mouvement du tapis inférieur et de celui supérieur est activé par des motoréducteurs. Le réglage est très précis, grâce à des leviers très longs. Les tapis sont lavables et homologués hygiéniquement par les normes européennes. Le tapis supérieur peut tourner en sens inverse à celui inférieur, pour allonger et enrouler ou, sur demande, il est possible de le faire tourner dans le même sens pour écraser (pizza, baps, etc.). L'enroulement est très doux et adapté à quelque type de pâte que ce soit, même celle très élastique.

Máquina para barras de pan con cinta giratoria

Las máquinas para barra de pan GIO 700X1000R con cinta superior giratoria son máquinas equipadas con una estructura de acero INOX-DABLE. Las mismas tienen una longitud de mm 1000 y una anchura entre 700; también la altura es ajustable. La cinta inferior y la cinta superior se mueven a través de motorreductores. La regulación es muy precisa, gracias a unas palancas muy largas. Las cintas son lavables y cumplen los requisitos higiénicos de las Normativas Europeas. La cinta superior puede girar en sentido opuesto con respecto a la cinta inferior, para alargar y envolver, o bien, a petición de los interesados, puede girar en el mismo sentido para aplastar (pizzas, baps, etc.). El envolvimiento es muy suave y es apto para cualquier tipo de masa, incluso muy elástica.

MODELLO MODEL	POTENZA INSTALLATA INSTALLER POWER	PESO WEIGHT	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO 700X1000R	Kw 0,50	Kg 145	1085 mm	965 mm	1260 mm