informazioni generali_general info_informations générales_información general

IP 93

compatta e conveniente_compact and affordable

CARATTERISTICHE: •Caricamento mezzo caricatore a deflettore • 3 pezzi ogni balancella • Scarico mezzo nastro trasportatore • Protezione da sovraccarichi meccanici ed elettrici • Lampadine UV germicide • Sfarinatore • Rivestimento in acciaio inossidabile.

FEATURES: • Load by means of a flap distributor • 3 pocket trays • Unload with smart conveyor belt • Protection against mechanical and electrical overloads • Germicide UV bulbs • Flour duster with adjustable time • Stainless steel covering.

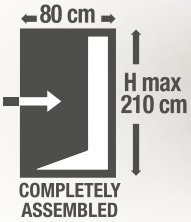
INFORMAZIONI: • Il modello IP 93 è una cella precisa e affidabile, con dimensioni ridotte che permette di passare attraverso una porta standard di 2,10 m di altezza e 0,8 m di larghezza completamente assemblata • Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento • Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm. • Pannello di controllo PLC • Relè intermedi a scambio rapido • Relè di sovraccarico termico • Pannelli in acciaio inossidabile • Feltro, polietilene o tasche indipendenti. • Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio. • Certificato CE.

INFO: • The intermediate proofer model IP 93 is an accurate and reliable machine, with so reduced size that it passes totally erected through a standard 2,10 m height and 0,8 m width door • Its function is to give the necessary resting time to the recently divided dough portions, in order to let them lose the tensions acquired in that process and ease its lengthing in the next step of the productive process: the forming • Double security photosensor at the loading • Protection grid at the loading hopper of approx 800mm. • Crouzet PLC controller • Fast change intermediate relays • Reliable thermical overload relays of first brands only • Stainless steel pannels • Felt, polyethylene or independent baskets • Super strong baskets made of soldered stainelss steel structural profile • CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE
• Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301 • Estensione disponibile • Controlla della temperatura in cella, mezzo controller digitale • Controlla dell'umidità in cella, mezzo controller digitale.

OPTIONAL EQUIPMENT
• Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301 • Extra piece extension • Control the temperature inside the equipment with a digital display • Control the humidity inside the equipment with a digital display.



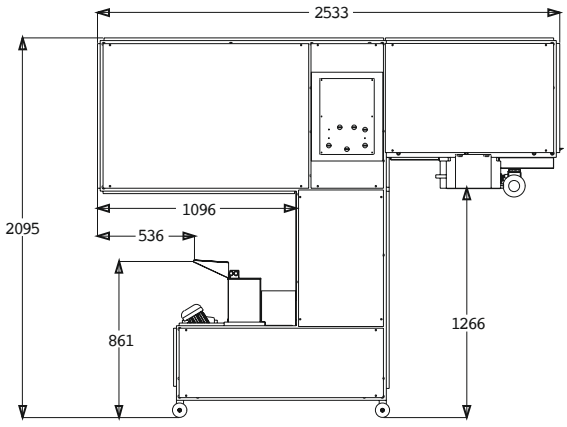


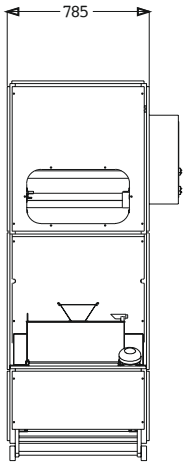
Modelli per capacità Models per capacity	
Modello Models	Capacità (n. Pezzi) Capacity (n. pieces)
IP93E	177
IP93E + 1A	243
IP93A	276
IP93A + 1A	345
IP93A + 2A	414

ESPANDIBILI IN ALTEZZA
EXPANDABLE ON TOP

CAPACITÀ/CAPACITY:
177/276 pcs

CARICO MAX /LOADS UP TO:
1000 gr/pcs





potenza power	larghezza lenght	profondità depth	altezza height	peso weight
kW	cm	cm	cm	Kg
1,5	255-280	780	210	850

IP 1500

for highly hydrated dough

preciso e affidabile_precise and Reliable



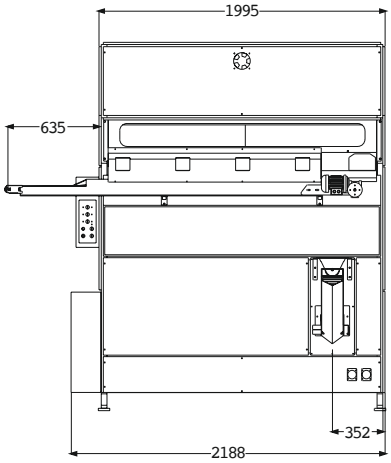
ESPANDIBILI IN PROFONDITÀ
EXPANDABLE BACKWORDS

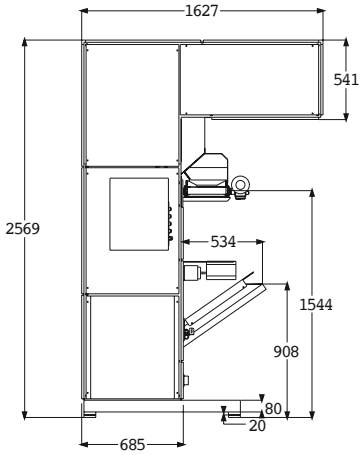
ESPANDIBILI IN ALTEZZA
EXPANDABLE ON TOP

CAPACITÀ/CAPACITY:
190 pcs

CARICA FINO A/LOADS UP TO:
2500 gr/pcs

Modelli per capacità Models per capacity	
Modello Models	Capacità (n. Pezzi) Capacity (n. pieces)
IP1500	190
IP1500 + 1A	274
IP1500 + 2A	358
IP1500 + 3A	442
IP1500 + 4A	526





potenza power	larghezza lenght	profondità depth	altezza height	peso weight
kW	cm	cm	cm	Kg
1	260	163	260	850

CARATTERISTICHE: • Macchina con sistema di lavoro dinamico: per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva • Caricamento mediante rampa • 7 tasche ogni telaio • È possibile aumentare la capacità aggiungendo ulteriori moduli. • Peso massimo delle pezzature: 2500 g. • Controllo totale sul gruppo di produzione (spezzatrice e formatrice) • Scarico automatico e sincronizzato con la spezzatrice • Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico • Lampade germicide a raggi ultravioletti • Sfarinatore automatico

FEATURES: • Dynamic work system machine • Loading by means of a ramp • 7 pocket trays • The capacity can be increased adding extra modules • Maximum weight of the dough pieces to load: 2500g. • Total control over the production group (divider and moulder) • Automatic and manual unloading • Mechanical and electrical overload protection • Ultraviolet germicide lamps • Flour duster, adjustable time.

INFORMAZIONI: • Il modello IP 1500 è una cella di tipo dinamico (per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva) • È robusta e affidabile e può caricare pezzi fino a 2500 grammi e oltre. • Tasche individuali in polietilene • Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento • Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm. • Pannello di controllo PLC • Relè intermedi a scambio rapido • Relè di sovraccarico termico • Pannelli in acciaio inossidabile • Feltro, polietilene o tasche indipendenti • Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio. • Certificato CE

INFO: • The intermediate proofer model IP 1500 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer) • It is robust and reliable and it can load pieces up to 2500g and more • Individual polietilene baskets. Double security photosensor at the loading • Protection grid at the loading hopper of approx 800mm. • Crouzet PLC controller • Fast change intermediate relays • Reliable thermical overload relays of first brands only • Stainless steel pannels • Felt, polyethylene or independent baskets • Super strong baskets made of soldered stainelss steel structural profile • CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

• Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301 • Estensione disponibile • Controlla della temperatura in cella, mezzo controller digitale • Controlla dell'umidità in cella, mezzo controller digitale.

OPTIONAL EQUIPMENT

• Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301 • Extra piece extension • Control the temperature inside the equipment with a digital display • Control the humidity inside the equipment with a digital display.

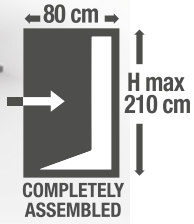
informazioni generali_general info_informations générales_información general

IP mini

for highly hydrated dough

compatta e conveniente_compact and affordable

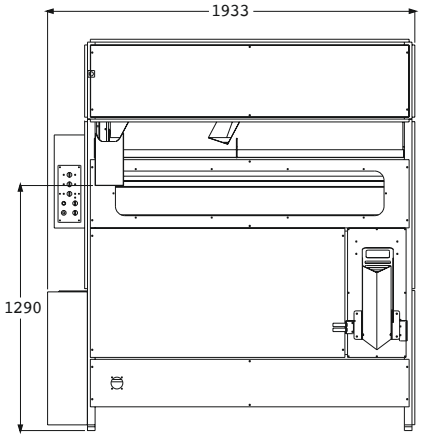


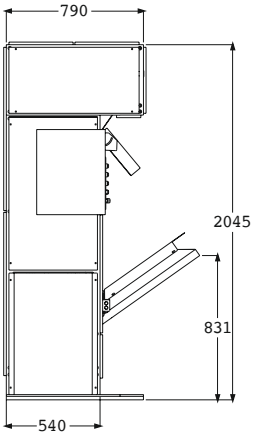


CARICA FINO A/LOADS UP TO:
600 gr/pcs

CAPACITÀ/CAPACITY:
220 pcs

Tempo di riposo Proofing time	
Minuti Minutes	Pezzi minuto Pieces minute
10,5	20
7	30
5	40





potenza power	larghezza lenght	profondità depth	altezza height	peso weight
kW	cm	cm	cm	Kg
0,5	195	90	205	700

CARATTERISTICHE: • Capacità: 220 pezzi. • Macchina con sistema di lavoro dinamico: per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva. • Caricamento mediante rampa • 10 vassoi ogni telaio • Rivestimento in acciaio inossidabile • Peso massimo pezzature: 600 g. • Controllo totale sul gruppo di produzione (spezzatrice e formatrice). • Scarico automatico e sincronizzato con la spezzatrice • Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico.

FEATURES: • Capacity: 220 pieces. • Dynamic work system machine: for each complete turn of the chains, the dough pieces will change to the next pocket. • Loading by means of a ramp. • 10 pocket trays • Stainless steel covering • Maximum weight of the dough pieces to load: 600g. • Total control over the production group (divider and moulder) • Automatic and synchronized unloading with the divider. • Mechanical and electrical overload protection.

INFORMAZIONI: Il suo principale vantaggio è la compattezza, può passare attraverso una porta di 80x205 cm completamente assemblata.
Inoltre, è il nostro modello più economico, è la soluzione ideale per i clienti che cercano una macchina semplice, di piccole dimensioni, facile da installare e con un costo accessibile. • Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento • Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm. • Pannello di controllo PLC • Relè intermedi a scambio rapido. • Relè di sovraccarico termico • Pannelli in acciaio inossidabile • Feltro, polietilene o tasche indipendenti. • Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio. • Certificato CE

INFO: Its main advantage is that it is very compact, it can be introduced completely assembled through any door of 80x205cm. Besides, it is our most economic model, it is the ideal solution for the customers who look for a simple machine, with small dimensions, easy to install and with an affordable cost • Double security photosensor at the loading • Protection grid at the loading hopper of approx 800mm. • Crouzet PLC controller • Fast change intermediate relays • Reliable thermical overload relays of first brands only • Stainless steel pannels • Felt, polyethylene or independent baskets.• Super strong baskets made of soldered stainelss steel structural profile • CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE
• Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301 •Estensione disponibile • Controlla della temperatura in cella, mezzo controller digitale • Controlla dell'umidità in cella, mezzo controller digitale • Alimentazione: 3x380V / 3x220V / 1x220V con controller elettronico di frequenza • Lampadine UV germicide • Sfarinatore.

OPTIONAL EQUIPMENT
• Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301 • Extra piece extension • Control the temperature inside the equipment with a digital display • Control the humidity inside the equipment with a digital display • Power Supply: 3x380V/3x220V/1x220V with electronic frequency controller • Germicide UV bulbs • Flour duster.

informazioni generali_general info_informations générales_información general

IP 03

for highly hydrated dough

compatta e conveniente_compact and affordable



CARATTERISTICHE: • Capacità: 300 pezzi • Macchina con sistema di lavoro dinamico: per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva • Caricamento mediante rampa • La capacità può aumentare aggiungendo moduli extra • Peso massimo pezzature: 600 g. • Controllo totale sul gruppo di produzione (spezzatrice e formatrice) • Scarico automatico e sincronizzato con la spezzatrice • Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico • Lampade germicide a raggi ultravioletti.

FEATURES: Capacity: 300 pieces • Dynamic work system machine • Loading by means of a ramp • The capacity can increase by adding extra modules • Maximum weight of the dough pieces to load: 600g. • Total control over the production group (divider and moulder) • Automatic and synchronized unloading with the divider • Mechanical and electrical overload protection • Ultraviolet germicide lamps.

INFORMAZIONI: • Il modello IP03 è una cella di tipo dinamico (per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva). Robusta ed affidabile, può caricare pezzi fino a 600 g. • Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento • Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm. • Pannello di controllo PLC • Relè intermedi a scambio rapido • Relè di sovraccarico termico • Pannelli in acciaio inossidabile • Feltro, polietilene o tasche indipendenti • Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio. Certificato CE

INFO: The Intermediate proofer model IP03 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer).
It is robust and reliable and it can load pieces up to 600g.
• Double security photosensor at the loading • Protection grid at the loading hopper of approx 800mm. • Crouzet PLC controller • Fast change intermediate relays • Reliable thermical overload relays of first brands only • Stainless steel pannels • Felt, polyethylene or independent baskets • Super strong baskets made of soldered stainelss steel structural profile • CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE
• Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301 • Estensione disponibile • Controlla della temperatura in cella, mezzo controller digitale • Controlla dell'umidità in cella, mezzo controller digitale • Alimentazione: 3x380V / 3x220V / 1x220V con controller elettronico di frequenza • Sfarinatore.

OPTIONAL EQUIPMENT
• Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301 • Extra piece extension • Control the temperature inside the equipment with a digital display • Control the humidity inside the equipment with a digital display • Power Supply: 3x380V / 3x220V / 1x220V with electronic frequency controller • Flour duster.

informazioni generali_general info_informations générales_información general

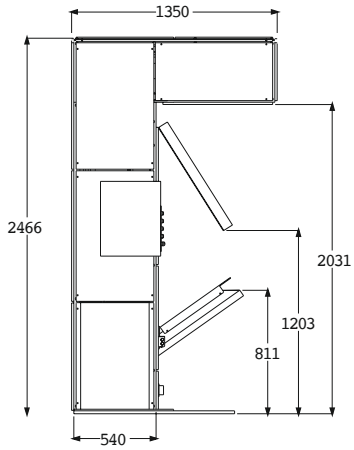
ESPANDIBILI IN PROFONDITÀ
EXPANDABLE BACKWORDS

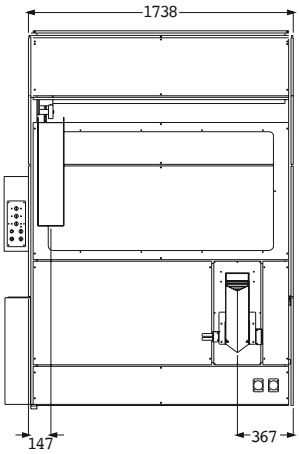
ESPANDIBILI IN ALTEZZA
EXPANDABLE ON TOP

CAPACITÀ/CAPACITY:
300 pcs

CARICA FINO A/LOADS UP TO:
600 gr/pcs

Modelli per capacità Models per capacity		Tempo di riposo Proofing time	
Modello Models	Pezzi minuto Piece minuto	Minuti Minutes	Pezzi minuto Piece minuto
IP03-300	300	15	20
IP03-400	400	10	30
IP03-680	680	7,5	40





potenza power	larghezza lenght	profondità depth	altezza height	peso weight
kW	cm	cm	cm	Kg
0,5	195	135	240	700