

Giotech

GIO 2C

FORMATRICE A DUE CILINDRI



2 cylinder moulder machine

Façonneuse-laminoir à 2 cylindres



Zweirwalzige Formmaschine

Moldeadora de 2 cilindros



Formatrice a 2 cilindri

La formatrice a 2 cilindri GIO 2C, 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 1 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.

2 cylinder moulder machine

The 2 cylinder moulding machine GIO 2C 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 GIO4C a solid and silent machine. Gio 2C is also versatile as it can roll up 30 gr. and 1 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

Zweirwalzige Formmaschine

Die zweiwalzige Formmaschine GIO 2C mit der Standardbreite 550 mm ist robust und vielseitig. Ihre voll-ständig aus rostfreiem Stahl bestehende Konstruktion und alle Bewegungselemente sind auf Kugellagern montiert, dadurch ist die Maschine solide und geräuscharm. Sie erweist sich zudem als vielseitig, weil sie problemlos ebenso 30 g wie auch 1 kg schwere Teile jeder Art von Teig aufrollen kann, ohne daß er reißt. Als Grundausstattung vorhanden sind das Einlaufband, der normgerechte Unfallschutz, eine Vorrichtung für den Rücklauf der geformten Teigstücke, zwei Werkbänke aus Edelstahl, eine Vorrichtung zum Festhalten des oberen Bandes, das die Backauflagen führt, und 4 selbstsichernde Räder.

OPTIONAL: Kann mit unseren unabhängigen Spinnern mit

Façonneuse-laminoir à 2 cylindres

La façonneuse-laminoir à 2 cylindres GIO2C, 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 1kg 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.

Moldeadora de 2 cilindros

La Moldeadora de 2 cilindros GIO 2C, con anchura estándar de 550 mm, es una máquina robusta y versátil. Su estructura es por completo de acero inoxidable y todos los componentes en movimiento se han montado sobre cojinetes de bolas. Gracias a estas características GIO 2C es una máquina sólida y silenciosa. Se muestra también versátil porque puede envolver sin problemas trozos de 30 gr. y de 1 Kg de cualquier tipo de pasta sin arrancarla. Los equipos estándar de GIO 2C son: la banda transportadora de entrada, la protección contra accidentes conforme con las normas, un dispositivo por el retorno de los formatos, dos banquitos en acero inox, un dispositivo de bloqueo para la tela superior portatablas y 4 ruedas autobloquantes.

OPCIONAL: Puede combinarse con nuestros formadoras de barras independientes con placa fija o giratoria.

MODELLO MODEL	POTENZA MOTOR POWER	PESO WEIGHT	LARGHEZZA UTILE CILINDRI CYLINDER WORKING WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO2C	Kw 0,75	Kg 168	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.

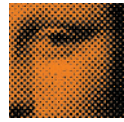
Façonneuse-laminoir à 2/4 cylindres avec façonneur de pains long

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.

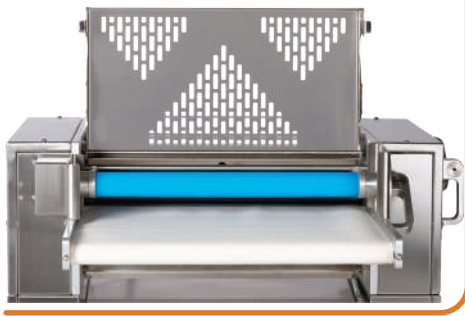
MODELLO MODEL	POTENZA MOTOR POWER	PESO WEIGHT	LARGHEZZA UTILE CILINDRI CYLINDER WORKING WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO2CF	Kw 0,75	Kg 225	550mm	1860mm	845mm	1200mm
GIO4C F	Kw 0,75	Kg 244	550mm	1860mm	845mm	1200mm



Giotec

GIO 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 Langwirksamchinen GIO700 und GIO700R wird die Palette der mit diesen Formeinheiten herstellbaren Brot und Gebäckformen weiter vervollständigt.

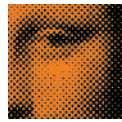
Façonneuse-laminoir à 2 cylindres

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 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 вращающимся 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 формирующего 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 50-60-80-100

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA



Double arm mixer with fixed bowl

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe



Двухрукие тестомесы с фиксированной дежой

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox. La macchina con le sue 62 bracciate per minuto in alla velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.

Double arm mixer with fixed bowl

A silent and solid machine, planned and built according to most modern concepts preserving at the same time a great reliability. Movements operating in an oil bath, holded on cast iron and mounted on watertight ball bearings don't need maintenance. Kneading arms, the bowl, the accident prevention guard and the splash zone are all made of stainless steel. This machine in the 2nd speed (generating 52 beats per minute) is excellent for bakery and pastry doughs, also soft ones and those obtained from several additions. The standard version of this machine has two gears both with timers and is built in compliance with the law in force as for electricity, industrial injury and hygiene.

Двурукие тестомесы с фиксированной дежой

Бесшумное и надежное оборудование Giotec спроектировано и произведено в соответствии с современными тенденциями хлебопекарной отрасли. Устройство механизма вращения включает в себя герметичную коробку передач, в которой находятся шестерни, работающие в масляной ванне. Это минимизирует необходимость технического вмешательства и исключает непредвиденные ситуации из-за человеческого фактора. Чугунная коробка передач является важным параметром, поскольку вращательное движение месильных инструментов вызывает большое механическое давление на шестерни и корпус оборудования. В случае, если он недостаточно прочный, есть риск, что процесс замеса вызовет сначала незначительную деформацию коробки, а затем, с течением времени, валы рабочих инструментов и шестерни могут выйти из строя. Рабочие инструменты тестомеса представляют собой монолитные элементы из нержавеющей стали. Благодаря данному конструкционному решению нет необходимости в дополнительной смазке, поэтому оборудование не требует постоянного сервисного обслуживания. Дежа и желоб для добавления ингредиентов также выполнены из нержавеющей стали. Защитный кожух, предназначенный для предотвращения распыла ингредиентов во время процесса смешивания, может быть изготовлен полностью из пластика или в виде решетки из нержавеющей стали по выбору заказчика. В стандартной комплектации тестомесы имеют две скорости: первая скорость предназначена для смешивания ингредиентов, а вторая - для замеса. По запросу тестомес может быть оснащен электромеханической панелью управления с двумя таймерами и автоматическим переключателем скоростей.

Оборудование разработано в соответствии с европейскими нормами и требованиями по гигиене и безопасности труда.

MODELLO MODEL	1° VELOCITÀ 1°SPEED MOTOR	2° VELOCITÀ 2°SPEED MOTOR	BRACCIAE 1° VEL BEATS IN 1°SPEED	BRACCIAE 2° VEL BEATS IN 2°SPEED	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	PESO WEIGHT	LUNGHEZZA WIDTH	LARGHEZZA LENGHT	ALTEZZA HEIGHT
50	1,1 kW	1,5 kW	42	62	68 LT	Kg 400	787mm	1153mm	1611mm
60	1,5kW	2,2 kW	42	62	80 LT	Kg 415	802mm	1153mm	1625mm
80	1,8 kW	3,1 kW	42	62	120 LT	Kg 625	825mm	1220mm	1830mm
100	1,8 kW	3,1 kW	42	62	145 LT	Kg 630	837mm	1220mm	1860mm



Giotec

GIO 120-160

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA



Double arm mixer with fixed bowl

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe



Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Двурукие тестомесы с фиксированной дежой



Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox. La macchina con le sue 52 bracciate per minuto in 1^a velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.

Double arm mixer with fixed bowl

A silent and solid machine, planned and built according to most modern concepts preserving at the same time a great reliability. Movements operating in an oil bath, holded on cast iron and mounted on watertight ball bearings don't need maintenance. Kneading arms, the bowl, the accident prevention guard and the splash zone are all made of stainless steel. This machine in the 2nd speed (generating 52 beats per minute) is excellent for bakery and pastry doughs, also soft ones and those obtained from several additions. The standard version of this machine has two gears both with timers and is built in compliance with the law in force as for electricity, industrial injury and hygiene.

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe

Machine solide et silencieuse, projetée et réalisée selon les concepts les plus modernes gardant les meilleures caractéristiques de solidité et fiabilité. Les mouvements en bains d'huile placés dans des fusions en fonte et installés sur des roulements à billes à étanche d'eau, ne nécessitent pas d'entretien. Les bras pétrisseurs, la cuve, la protection contre les accidents, la zone splash sont en acier inox. La machine avec ses 52 brassées par minute en 2^e vitesse est idéale pour les pétrissages de pain et pâtisserie, même moelleux à plusieurs adjonctions. La machine est réalisée en version standard avec deux vitesses chacune avec timer et réalisée conformément aux lois en vigueur concernant la protection contre les accidents, l'électricité et l'hygiène.

Двуручные тестомесы с фиксированной дежой

Бесшумное и надежное оборудование Giotec спроектировано и произведено в соответствии с современными тенденциями хлебопекарной отрасли. Устройство механизма вращения включает в себя герметичную коробку передач, в которой находятся шестерни, работающие в масляной ванне. Это минимизирует необходимость технического вмешательства и исключает непредвиденные ситуации из-за человеческого фактора. Чугунная коробка передач является важным параметром, поскольку вращательное движение месильных инструментов вызывает большое механическое давление на шестерни и корпус оборудования. В случае, если он недостаточно прочный, есть риск, что процесс замеса вызовет сначала незначительную деформацию коробки, а затем, с течением времени, валы рабочих инструментов и шестерни могут выйти из строя. Рабочие инструменты тестомеса представляют собой монолитные элементы из нержавеющей стали. Благодаря данному конструкционному решению нет необходимости в дополнительной смазке, поэтому оборудование не требует постоянного сервисного обслуживания.

Дежа и желоб для добавления ингредиентов также выполнены из нержавеющей стали. Защитный кожух, предназначенный для предотвращения распыла ингредиентов во время процесса смешивания, может быть изготовлен полностью из пластика или в виде решетки из нержавеющей стали по выбору заказчика.

В стандартной комплектации тестомесы имеют две скорости: первая скорость предназначена для смешивания ингредиентов, а вторая - для замеса.

По запросу тестомес может быть оснащен электромеханической панелью управления с двумя таймерами и автоматическим переключателем скоростей. Оборудование разработано в соответствии с европейскими нормами и требованиями по гигиене и безопасности труда.

MODELLO MODEL	1° VELOCITÀ 1°SPEED MOTOR	2° VELOCITÀ 2°SPEED MOTOR	BRACCIAE 1° VEL BEATS IN 1°SPEED	BRACCIAE 2° VEL BEATS IN 2°SPEED	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	PESO WEIGHT	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
120	1,84 kW	3,1 kW	40	60	190 LT	Kg 735	1300mm	925mm	1860mm
160	2,2 kW	4 kW	40	60	245 LT	Kg 745	1300mm	925mm	1860mm



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 700X000R 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



Giotec

MANDAPASTA

PER ALIMENTAZIONE CONTINUA DI MACCHINE ED IMPIANTI PER LA PRODUZIONE DI PASTONI DA 47 A 25 KG



Dough feeder for continuous feed to machines and plant for the production of dough pieces from 7 to 25 Kg.



Kontinuierlich arbeitende Maschine zur Teigbeschickung von Maschinen und Anlagen sowie für die Herstellung von 7 bis 25 Kg schweren Teigblöcken.

Système d'alimentation en pâte en continu pour machines et installations pour la production de pâtons de 7 à 25 Kg.



Envíamasa para alimentación continua de máquinas e instalaciones para la producción de paquetes de masa de pan de 7 a 25 Kg.



Per alimentazione continua di macchine ed impianti per la produzione di pastoni da 7 a 25 Kg

Macchina per impianti industriali o per grandi produzioni. Tutta inox, tramoggia Kg.400. Può scaricare direttamente in linea se le altezze lo consentono, o tramite un nastro inclinato. Le diverse sezioni si ottengono con sagome diverse di stelle a 3 o a 4 punte. Le sezioni dei tranci di pasta ottenibili, variano da 180x50 a 300x120mm. I dispositivi automatici possono modificare la sezione del trancio di pasta, o chiamare i tranci di pasta richiesti dalla macchina a valle. I dati tecnici sono a richiesta, a seconda dell'applicazione.

Dough feeder for continuous feed to machines and plant for the production of dough pieces from 7 to 25 Kg

Machine for industrial plant or large scale production. All steel, 400kg hopper. Able to load directly onto the line, if heights permit, or onto a sloping belt. A range of different sections are obtained by different templates of 3 or 4 pointed stars. It is possible to obtain sections of dough slices ranging from 180x50 to 300x120mm. Automatic devices are able to modify the section of the dough slice, or dough slices can be requested from the downstream machine. Technical specifications are available on request, depending on the particular application.

Kontinuierlich arbeitendemaschine zur teigbeschickung von maschinen und anlagen sowie für die herstellung von 7 bis 25 Kg schweren teigblöcken

Vollständig aus Edelstahl gefertigte Maschine mit einem Trichterinhalt von 400 kg für gewerbliche Anlagen oder Großproduktionen. Bei entsprechender Höhe wird direkt, andernfalls über ein Schrägband an die Linie abgegeben. Die diversen Querschnitte werden mit unterschiedlichen Trennwalzen, deren Sternform 3 oder 4 Spitzen haben kann. Die Querschnitte der erhältlichen Teigportionen reichen von 180x50 mm bis 300x120 mm. Die automatischen Vorrichtungen können den Querschnitt der Teigportion ändern oder die Freigabe für die Zuführung von der nachgelagerten Maschine abgerufener Teigstücke erteilen. Die technischen Daten sind auf den speziellen Anwendungsfall zugeschnitten.

Système d'alimentation en pâte en continu pour machines et installations pour la production de pâtons de 7 à 25 Kg

Machine pour installations industrielles ou grande production. Entièrement en inox, trémie de 400 kg. Peut décharger directement en ligne si les hauteurs le permettent ou au moyen d'une bande inclinée. Deux longueurs de coupes à 3 ou 4 pointes. Les sections des tranches de pain obtenues varient de 180x50 à 300x120mm. Les dispositifs automatiques peuvent modifier la section de la tranche de pâte ou rappeler les tranches de pâte requises par la machine en aval. Informations techniques sur demande en fonction de l'application. Máquina para instalaciones industriales o para grandes producciones.

Envíamasa para alimentación continua de máquinas e instalaciones para la producción de paquetes de masa de pan de 7 a 25 Kg

Completamente inoxidable, tolva de Kg 400. Puede descargar directamente en la línea si las alturas lo permiten, o a través de una cinta inclinada. Las varias secciones se obtienen con varios perfiles de estrellas de 3 o 4 puntas. Las secciones de los trozos de masa que se pueden obtener varían entre 180x50 y 300x120mm. Los dispositivos automáticos pueden modificar la sección del trozo de masa, o llamar los trozos de masa requeridos desde la máquina sucesiva. Los datos técnicos son variables, en función de la aplicación.