

Roboform

Durable (stainless steel) baguette moulder for perfectly shaped dough pieces

Production
up to
1500
pieces/hour



Extendable collection tray
with easy exchangeable
wool felt cover.

Easily accessible front
opening allows for easy
cleaning of rollers, scraper
and roller carpet.

Front side positioning
handles for easy
movability.

Stainless steel extendable
undercarriage on swivel
wheels with brake.



Handy placed levers for accurate
positing and adjusting of infeed
and belt rollers.



Three food-grade polyethylene
sheeting rollers.



Hinged stainless steel
safety hopper.



493v1

Roboform

Durable (stainless steel) baguette moulder with 3 sheeting rollers and wool felt belts for perfectly shaped dough pieces



Stainless steel wool felt covered collection tray on slides.



Fast and easy belt change without disassembling of the machine.



Springed food grade roller carpet; simple removable and easy to clean.

- Baguette moulder for French baguettes and other long shaped breads
- Equipped with 3 food-grade sheeting rollers
- User friendly ergonomic setting handles for rolling and moulding
- Wool felt belts for gentle dough moulding
- Suitable for dough pieces from 50 to 1200 gr.
- Processes up to 1500 pieces per hour
- Max. moulding width 76 cm
- Integrated and extendable collection tray covered in wool felt
- Compact design with minimum footprint
- Easily accessible for cleaning of rollers, scraper and roller carpet.
- Front side positioning handles for easy movability
- Hinged safety hopper at dough infeed

Options

- Variable speed control for better dough handling or hydrated dough types
- Single phase electric components

Power 0.4 kW, 3-phase, net weight 220 kg

WxDxH 108 x 72 x 77 cm (with undercarriage H 158 - 170 cm)



Roboform

Durable (stainless steel) baguette moulder for perfectly shaped dough pieces

Production
up to
1500
pieces/hour



Extendable collection tray
with easy exchangeable
wool felt cover.

Easily accessible front
opening allows for easy
cleaning of rollers, scraper
and roller carpet.

Front side positioning
handles for easy
movability.

Stainless steel extendable
undercarriage on swivel
wheels with brake.



Handy placed levers for accurate
positing and adjusting of infeed
and belt rollers.



Three food-grade polyethylene
sheeting rollers.



Hinged stainless steel
safety hopper.

Roboform

Durable (stainless steel) baguette moulder with 3 sheeting rollers and wool felt belts for perfectly shaped dough pieces



Stainless steel wool felt covered collection tray on slides.



Fast and easy belt change without disassembling of the machine.



Springed food grade roller carpet; simple removable and easy to clean.

- Baguette moulder for French baguettes and other long shaped breads
- Equipped with 3 food-grade sheeting rollers
- User friendly ergonomic setting handles for rolling and moulding
- Wool felt belts for gentle dough moulding
- Suitable for dough pieces from 2 to 42 oz.
- Processes up to 1500 pieces per hour
- Max. moulding width 30"
- Integrated and extendable collection tray covered in wool felt
- Compact design with minimum footprint
- Easily accessible for cleaning of rollers, scraper and roller carpet.
- Front side positioning handles for easy movability
- Hinged safety hopper at dough infeed

Options

- Variable speed control for better dough handling or hydrated dough types
- Single phase electric components

Power 0.4 kW, 3-phase, net weight 485 lbs.

WxDxH 43" x 28" x 30" (with undercarriage H 62" – 67")



Roboform

Duurzame (RVS) stokbroodmachine voor vloeiend gevormde deegstukken

Tot
1500
stuks/uur



Uitschuifbare opvangplaat met eenvoudig uitwisselbare wolvlit bekleding.

In hoogte verstelbaar RVS onderstel op zwenkwielen met rem.

Eenvoudig te openen aan de voorkant voor het schoonmaken van walsrollen, schraper en rolmat.

Eenvoudig te verplaatsen door twee handgrepen aan de voorkant.



Ergonomisch geplaatste hendels voor het nauwkeurig instellen van de rolwalsen.



Drie voedsel gekeurde walsrollen van polyethyleen.



Verende RVS deegtrechter met veiligheidsschakelaar.

Roboform

Duurzame (RVS) stokbroodmachine met 3 walsrollen en woluilt banden voor vloeiend gerolde deegstukken



RVS opvangplaat bedekt met woluilt bekleding met geleiders.



Eenvoudig en snel vervangen van de woluiltbanden; makkelijk toegankelijk in de machine.



Verende voedselgekeurde rolmat; makkelijk uitwisselbaar en eenvoudig schoon te maken.

- Stokbroodmachine voor Franse stokbroden en andere langvormige broden
- Uitgerust met 3 voedsel gekeurde walsrollen
- Ergonomische geplaatste stelhendels voor het walsen en opmaken
- Woluilt banden voor zacht deegvormen
- Geschikt voor deegstukken van 50 tot 1200 gr.
- Max. capaciteit van 1500 deegstukken per uur
- Maximale uitrolbreedte 76 cm
- Uitschuifbare opvangplaat bekleed met woluilt
- Compact ontwerp, neemt weinig plaats in
- Makkelijk schoonmaken van de rolwalsen, schraper en rolmat
- Eenvoudig te verplaatsen door twee handgrepen aan de voorkant
- Verende RVS deegtrechter met veiligheidsschakelaar

Opties

- Snelheidsregeling voor speciale of gehydrateerde deegsoorten
- 1-fase uitvoering

Vermogen 0,4 kW, 3-fase, netto gewicht 220 kg
BxDxH 108 x 72 x 77 cm (met onderframe H 158 - 170 cm)



Roboform

Façonneuse à baguettes (en acier inoxydable) durable pour des pâtons parfaitement formés

Jusqu'à
1500
pièces par
heure



Plateau de collecte extensible avec couvercle en feutre de laine facilement interchangeable.

L'ouverture avant facilement accessible permet de nettoyer facilement les rouleaux, le grattoir et tapis à rouleaux.

Poignées de positionnement avant pour des déplacements faciles.

Piètement extensible en acier inoxydable sur roues pivotantes avec frein.



Leviers placés de manière pratique pour un positionnement et un réglage précis des rouleaux d'alimentation et du tapis.



Trois rouleaux de laminage en polyéthylène de qualité alimentaire.



Trémie à pâte en acier inoxydable à ressort avec interrupteur de sécurité.

Roboform

Façonneuse à baguettes (en acier inoxydable) durable avec 3 rouleaux de laminage et tapis en feutre pour des pâtons parfaitement formés



Table de sortie en acier inoxydable recouvert en feutre de laine sur glissières.



Changement de tapis rapide et facile sans démontage de la machine.



Tapis à rouleau à ressort de qualité alimentaire, facile à enlever et à nettoyer.

- Façonneuse à baguettes pour baguettes françaises et autres pains longs
- Équipée de 3 rouleaux de laminage de qualité alimentaire
- Poignées de réglage ergonomiques et conviviales pour laminier et mouler
- Tapis en feutre de laine pour un moulage en douceur de la pâte
- Convient aux pâtons de 50 à 1200 g.
- Traite jusqu'à 1500 pièces par heure
- Largeur de moulage max. 76 cm
- Plateau de collecte intégré et extensible recouvert de feutre de laine
- Conception compacte avec un encombrement minimal
- Facile d'accès pour le nettoyage des rouleaux, du grattoir et de tapis à rouleaux
- Poignées de positionnement avant pour des déplacements faciles
- Trémie à pâte en acier inoxydable à ressort avec interrupteur de sécurité

Options

- Contrôle de vitesse variable pour une meilleure manipulation de la pâte ou pour des types de pâte hydratée
- Composants électriques monophasés

Puissance 0,4 kW, courant triphasé, poids net 220 kg
LxPxH 108 x 72 x 77 cm (avec châssis H 158 à 170 cm)



Roboform

Zuverlässiger Baguette-Former (aus rostfreiem Stahl) für perfekt geformte Teiglinge

Bis zu
1500
Stück pro
Stunde



Ausziehbare
Sammelplatte mit leicht
auswechselbarem
Wollfilzbezug.

Leicht zugängliche
Öffnung auf der
Vorderseite für eine
einfache Reinigung von
Rollen, Abstreifer und
Rollenteppich.

Leicht zu bewegen
dank zwei Griffen an der
Vorderseite.

Erweiterbarer Unterwagen
aus rostfreiem Stahl auf
Lenkrollen mit Bremse.



Ergonomisch platzierte Hebel für
eine präzise Positionierung und
Einstellung von Zufuhr
und Bandrollen.



Drei lebensmitteltaugliche
Rollen aus Polyethylen



Federnder Teigzufuhr aus rostfreiem
Stahl mit Sicherheitsschalter.

Roboform

Zuverlässiger Baguette-Former (aus rostfreiem Stahl) mit 3 Rollen und Wollfilzbändern für perfekt geformte Teiglinge



Sammelplatte mit Wollfilzbezug und Schiebeführungen.



Einfacher und schneller Austausch von Bändern; leicht zugänglich in der Maschine.



Gefederter Rollenteppich in Lebensmittelqualität; einfach abnehmbar und leicht zu reinigen.

- Baguette-Former für französische Baguettes und andere lange Brote
- Mit 3 lebensmitteltauglichen Rollen
- Benutzerfreundliche, ergonomische Einstellhebel für Rollen und Formen
- Wollfilzbänder für eine schonende Teigbehandlung
- Für Teiglinge von 50 bis 1200 g geeignet
- Bis zu 1500 Stück pro Stunde
- Max. Formbreite von 76 cm
- Integrierter und erweiterbarer Sammelplatte mit Wollfilz
- Kompaktes Design mit kleiner Standfläche
- Leicht zugängliche Rollen, Abstreifer und Rollenteppich für eine einfache Reinigung
- Leicht zu bewegen dank zwei Griffen an der Vorderseite
- Federnder Teigzufuhr aus rostfreiem Stahl mit Sicherheitsschalter

Optionen

- Variable Geschwindigkeit für optimierte Teigbearbeitung oder hydrierte Teigsorten
- Einphasige Elektrikomponenten

Leistung 0,4 kW, 3-phasig, Nettogewicht 220 kg
B x T x H 108 x 72 x 77 cm (mit Unterwagen H 158 - 170 cm)



Roboform

Moldeadora de baguettes duradera (de acero inoxidable) para piezas de masa con una forma perfecta

Hasta
1500
piezas por
hora



Plato de recogida extensible recubierta de fieltro de lana fácilmente intercambiable.

Base extensible de acero inoxidable sobre ruedas giratorias con freno.

La abertura delantera fácilmente accesible permite limpiar con facilidad los rodillos, la rasqueta y la alfombra de rodillos.

Tiradores en el lado delantero para fácil movilidad.



Tiradores colocados en un lugar práctico para posicionamiento y ajuste precisos de los rodillos de entrada y cinta.



Tres rodillos de polietileno de uso alimentario.



Tolva de masa de acero inoxidable de resorte con interruptor de seguridad.

Roboform

Moldeadora de baguettes duradera (de acero inoxidable) con 3 rodillos y cintas de fieltro para unas piezas de masa con una forma perfecta



Placa de recogida de acero inoxidable recubierta fieltro de lana en guías.



Cambio de cinta rápido y sencillo sin desarmado de la máquina.



Alfombra de rodillos con resorte de uso alimentario; fácilmente intercambiable y fácil de limpiar.

- Moldeadora de baguettes para baguettes francesas y otros panes alargados.
- Equipada con 3 rodillos de uso alimentario.
- Palancas de ajuste ergonómicas fáciles de usar para estirar y moldear
- Cintas transportadoras de fieltro de lana para un moldeado suave de la masa
- Idónea para piezas de masa de 50 a 1200 g.
- Procesa hasta 1500 piezas por hora
- Anchura de moldeado máx. 76 cm
- Placa de recogida integrada y extensible recubierta de fieltro de lana
- Diseño compacto que ocupa un espacio mínimo
- Fácilmente accesible para limpiar los rodillos, la rasqueta y la alfombra de rodillos
- Tiradores en el lado delantero para fácil movilidad
- Tolva de masa de acero inoxidable de resorte con interruptor de seguridad

Opciones

- Control de velocidad variable para una mejor manipulación de la masa o tipos de masa hidratados
- Componentes eléctricos monofásicos

Potencia 0,4 kW, trifásica, peso neto 220 kg

An x Pr x Al 108 x 72 x 77 cm (con chasis Al 158 - 170 cm)



Roboform

Долговечная формовочная машина для багетов из (нержавеющей стали) для порций теста идеальной формы

до
1500
штук в час



Выдвижной лоток-коллектор с легко заменяемой крышкой из шерстяного фетра.

Выдвижная опорная рама из нержавеющей стали на поворотных колесах с тормозом.

Передняя дверка для легкого доступа для очистки валцов, скребкового ножа и цепи для закатки.

Передние ручки позиционирования для большей мобильности.



Удобные рычаги для точного позиционирования и регулировки роликов подающего конвейера и роликов конвейерной ленты.



Три полиэтиленовых раскатывающих валца для применения в пищевой промышленности.



Откидной защитный бункер из нержавеющей стали на подаче теста.

Roboform

Долговечная формовочная машина для багетов из (нержавеющей стали) с 3 раскатывающими вальцами и конвейерными лентами из фетра для порций теста идеальной формы



Покрытый шерстяным фетром раздаточный стол из нержавеющей стали на направляющих.



Быстрая и простая замена шин без разбора машины.



Пружинную пищевую цепь для закатки можно легко снять и очистить.

- Формовочная машина для французских багетов и других длинных батонов
- Оснащена 3 раскатывающими вальцами для применения в пищевой промышленности
- Удобные эргономичные ручки настройки для регулировки округления и формовки
- Конвейерные ленты из шерстяного фетра для бережного обращения с тестом при формовке
- Предназначена для порций теста весом от 50 до 1200 г.
- Обработывает 1500 порций в час
- Макс. ширина формования: 76 см
- Встроенный выдвижной лоток-коллектор, покрытый шерстяным фетром
- Машина имеет компактный дизайн и требует минимум места
- Легкий доступ для очистки вальцов, скребкового ножа и цепи для закатки.
- Передние ручки позиционирования для большей мобильности
- Откидной защитный бункер из нержавеющей стали на подаче теста

Опции

- Электронный регулятор скорости для аккуратного и бережного обращения с тестом и обработки гидратированного теста
- Однофазные электронные компоненты

Мощность 0,4 кВт, 3-фазный, вес нетто 220 кг
ШхДхВ 108 x 72 x 77 см (высота с опорной рамой 158 - 170 см)

