



MÁQUINA ROTATIVA DE GALLETAS Y PASTA QUEBRADA



la forma



L'alimentazione dell'impasto nella tramoggia si effettua alla rinfusa. Il rullo matrice configura il biscotto senza maltrattare l'impasto; non produce scarti di lavorazione; le figure dei biscotti vengono tagliate da uno speciale coltello che ne regola lo spessore. Le figure dei biscotti vengono convogliate sul nastro trasportatore, depositate sulla teglia e correttamente distanziate.



The mixture is filled into the hopper in bulk; the mould roll forms the cookie without misusing the dough; there is no discard; cookie shapes are cut by means of a special knife to adjust thickness; the cookies are directed on the conveyor belt and deposited on the tray at the proper distance.



La alimentación de la masa en la tolva, se realiza a trozos. El molde matriz corta el bizcocho sin maltratar la masa; no produce retales de elaboración; Las figuras de los bizcochos son cortadas con una cuchilla que regula el espesor. Los figuras de bizcocho, son transportadas sobre la cinta transportadora, y depositada sobre la bandeja correctamente posicionadas.



il rullo



Le figure dei biscotti da incidere sui rulli matrice, possono essere scelte dal nostro catalogo generale, oppure realizzate su disegno personalizzato. I rulli possono essere configurati con una profondità variabile da 2 a 15 mm e fino a un diametro di 380 mm.



The roll: the cookie shapes to be cut into the mould rolls can be chosen from our main catalogue, or be carried out according to your personal wishes. The carving's depth on the rolls can range from 2 to 15 mm, while the rolls themselves can reach a diameter of 380 mm.



El rodillo: las figuras de bizcocho a cortar por la matriz, se pueden elegir de nuestro catálogo general, o bien realizado sobre dibujo personalizado. Los moldes pueden ser configurados con una profundidad variable de 2 a 15 mm., y hasta un diámetro de 380 mm.



La sostituzione dei rulli si esegue in pochi secondi con una semplice manovra e senza l'ausilio di attrezzi. La tramoggia inox è dotata di un apparato termico ventilato, con funzionamento indipendente, che permette di riscaldare il rullo matrice per favorire il distacco dei biscotti; il trasporto della teglia è automatico e, per una perfetta ripartizione dei biscotti sulla stessa, la velocità è variabile; tutti i modelli utilizzano normali teglie.



La sustitución de los moldes se ejecuta en pocos segundos, con una simple maniobra, y sin necesidad de herramientas. La tolva de acero inoxidable, está dotada de un aparato térmico ventilado, con funcionamiento independiente, que permite el calentar el molde matriz para favorecer la separación del bizcocho, el transporte de las bandejas es automático y con un perfecto posicionamiento del bizcocho sobre la misma, la velocidad es variable; todos los modelos utilizan normales bandejas.



The rolls can be replaced in a few seconds with a simple operation and without the need of tools. The stainless hopper is provided with an aired heater working independently, which enables to warm up the mould roll so as to favour the cookies detachment. The tray automatically moves forward; the speed may be varied so as to obtain a perfect distribution of the cookies on the tray. Normal trays are employed on all models of this machine.

le specifiche tecniche

Caratteristiche tecnico costruttive:

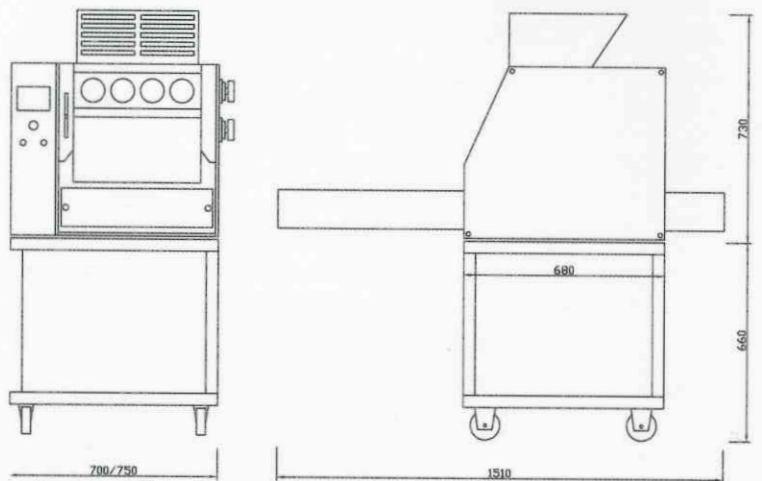
- struttura in acciaio inox ed alluminio montata su ruote;
- controllo funzioni e memorizzazione con display LCD;
- velocità di avanzamento teglie variabile;
- conteggio del numero di biscotti da depositare nella teglia;
- regolazione distanza di deposizione del biscotto;
- conteggio produzione giornaliera;
- costruzione secondo normativa CE;
- testata per teglie largh. 250-300-400-450 mm lunghezza indeterminata;
- applicazioni speciali a richiesta.

Technical data:

- stainless steel and aluminium structure placed on wheels;
- check and memorization on LCD display;
- variable speed tray;
- counting the number of biscuits to deposit on tray;
- remote control of deposition of biscuits;
- counting daily production;
- construction according to CE;
- standards for trays 250-300-400-450 mm width indeterminate length;
- special applications on request.

Características técnicas constructivas:

- estructura de acero inoxidable y aluminio, montado sobre ruedas;
- control de las funciones y memorización, mediante display LCD;
- velocidad de marcha bandeja, variable;
- contador número de bizcochos, a depositar en la bandeja;
- regulación distancia de posición de los bizcochos;
- contador de producción diaria;
- construcción según normativa CE;
- cabezal para bandejas de ancho 250, 300, 400, 450 mm y largo indeterminado;
- aplicaciones especiales, bajo demanda.



modello / model	largh. teglia mm / width tray mm	produzione / production kg/h	dimensioni / measures mm	potenza / power
BSCTE 2500/3000	250/300	70/120	600x1510x1400 h	Kw 1,6 - 380V (3F+N+T) HZ 50
BSCTE 4000/4500	400/450	100/150	700/750x1510x1400 h	Kw 1,6 - 380V (3F+N+T) HZ 50

Garanzia: anni uno contro i vizi di fabbricazione escluso componenti elettrici e interventi di manodopera. La ditta si riserva il diritto di apportare, senza preavviso, tutte le modifiche tecnico-costruttive che ne migliorino la qualità. I dati contenuti nel presente catalogo sono forniti a titolo puramente indicativo.

Warranty: one year for manufacturing defects except electric components and labour. The company may introduce without notice technical and structural changes so as to improve the machine's quality. The specifications quoted in this catalogue are examples.

Garantía: 1 Año, contra defectos de fabricación, excluidos componentes eléctricos. La empresa se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, todas las modificaciones técnico constructivas que mejoren la calidad y el funcionamiento. Los datos contenidos en el presente catálogo, son a título orientativo.

Biscuit Service

La rotativa per biscotti e paste frolle **Biscuit Service** è la macchina ideale per ogni laboratorio di pasticceria e panetteria. Adatta per la produzione di qualsiasi formato di biscotto stampato: al latte, al miele, integrale, salato, ciambelline, canestrelli, ferri di cavallo, occhi di bue, fondi e griglie per crostate, fruttini di marzapane e cassatine. Curata nei minimi particolari, semplice e robusta. Costruita a norma CE.

*The **Biscuit Service** rotary machine for cookies and pastry is ideal for any confectionery or bakery. It is suitable for the production of any cookie size, for mixtures with milk, honey, wholemeal, salt biscuits, doughnuts, tarts, tea biscuits, bottom and tops for pies, marzipan and cassatina. It's simple, solid and built according to CE regulations.*

*La matriz para bizcocho y pastafloras **Biscuit Service** es una máquina ideal para todo tipo obradores de repostería y panadería. Apta para la producción de cualquier tamaño de bizcocho: con leche, con miel, integral, salados, rosquillas, canastillos, herraduras, ojos de buey, fondos y parrillas para tartas de pastafloras personalizadas y mazapán. Cuidada en los mínimos detalles, simple y fuerte. Construida a norma CE.*



SERMONT, S.A.
Tel. 934231510
sermont@sermont.es