ROTARY MOULDER

ROTATIVA

INDUSTRIAL BAKERY LINE

ROTARY MOULDER

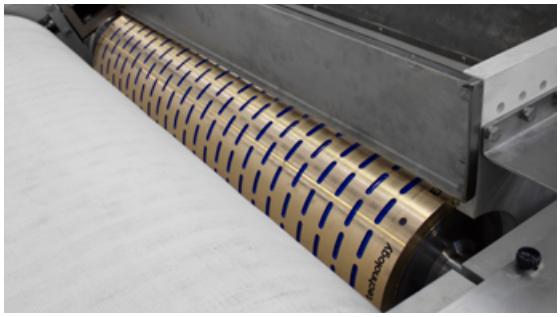
ROTATIVA

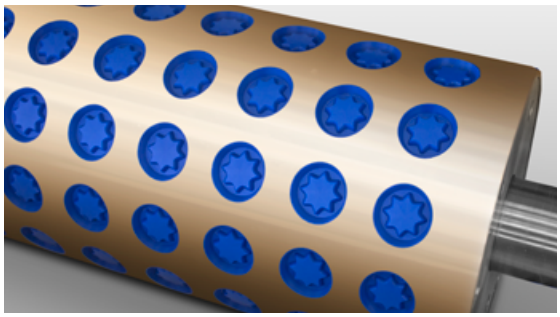
Rotary moulder is a short dough biscuit forming machine.
The formation of biscuits starts from the crumbled dough, loaded into the hopper, mounted on the top the machine. The hopper is made of stainless steel, completely tiltable to allow quick replacement of the forming roller.
A grooved roller presses the dough against the forming roller, with manually adjustable pressure.

The rotary moulder can be supplied in the following versions:
- Two motors
- Three motors

La rotativa è una macchina formatrice specifica per la formatura dei biscotti frollini.
La formatura dei biscotti rotativi parte dalla pasta sbriciolata, che viene introdotta nella tramoggia posta sulla parte superiore della macchina. La tramoggia è costruita in acciaio inox, completamente ribaltabile per consentire una rapida sostituzione del rullo formatore. Un rullo rigato regolabile manualmente pressa la pasta proveniente dalla tramoggia e la inserisce nelle cavità del rullo formatore.

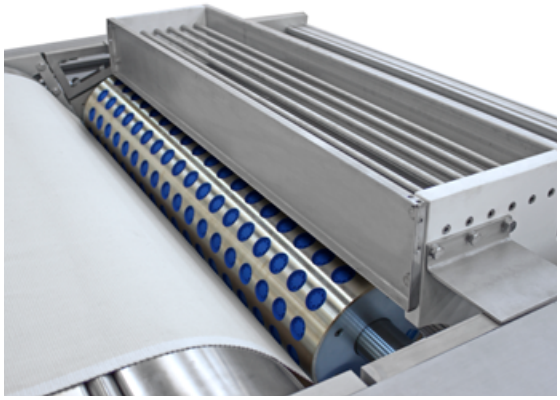
La macchina rotativa puo' essere fornita nelle seguenti versioni:
- Due motori
- Tre motori





The cavities of the forming roller give the shape to the biscuits. The forming roller may have independent motorisation or derived by the grooved roller
A scraping knife, adjustable in height and inclination, removes the excess of dough between the grooved roller and the forming roller.

Il rullo formatore e' provvisto dei calchi dei biscotti da produrre, consentendone un'infinita gamma di personalizzazioni.
Il rullo rigato è dotato di motorizzazione indipendente o derivante dal rullo scanalato.
Un coltello di rasamento, regolabile in altezza e inclinabile elimina la pasta in eccesso tra il rullo rigato e il rullo formatore.

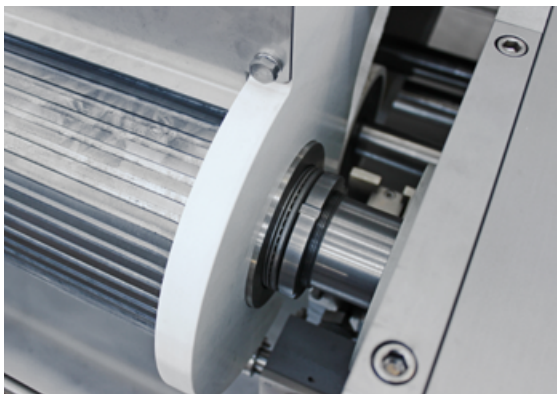


Formed biscuits are deposited on the exit conveyor belt made of cotton material, approved by FDA rules. A rubber roller acts as a driving roller of the cotton belt and as a pressure roller to detach the biscuits from the shapes. The pressure is mechanically adjustable.

I biscotti formati sullo stampo vengono poi depositati sul nastro in uscita, realizzato in cotone con tramatura speciale secondo le norme FDA.
Il rullo gommato di traino del nastro in cottone funge anche da rullo di pressione per l'estrazione dei biscotti dallo stampo. La forza di pressione puo' essere regolata meccanicamente oppure pneumaticamente.

The main functions of the Rotary Moulder are managed by the innovative and exclusive Color HMI (touch screen), customize by IBL and connected to the machine control via wifi or fixed on the machine.
Through the tablet you can control the speed of the belt, the grooved roll and the forming roller, also manage alarms.

Le principali funzioni della rotativa vengono gestite dall'innovativo ed esclusivo tablet a colori, personalizzato IBL, collegato alla macchine o connesso tramite controllo wifi.
Attraverso il tablet è possibile controllare la velocità del tappeto, del rullo scanalato e di quello formatore e gestire inoltre gli allarmi.

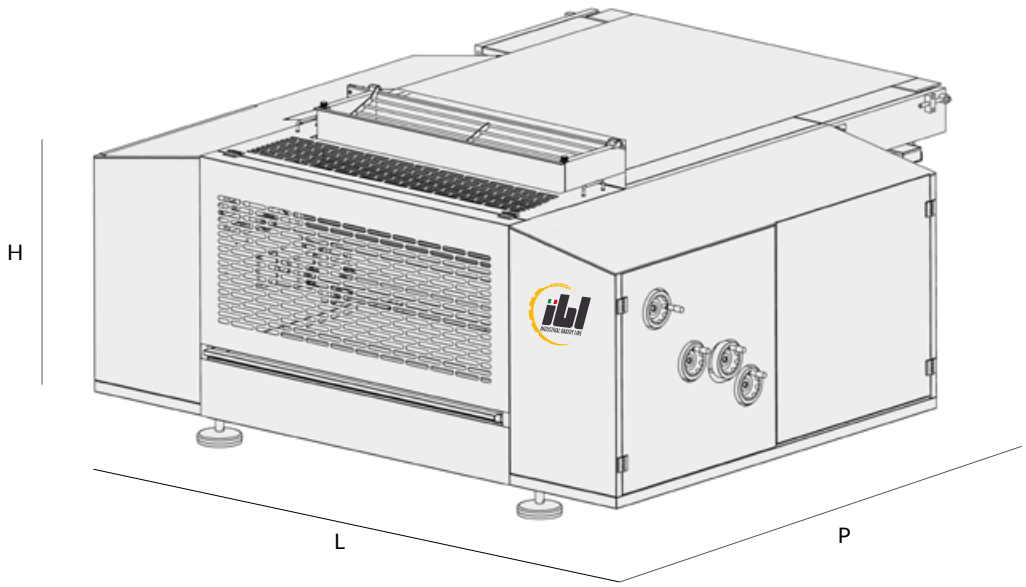


Machine structure, carters and protection cage and the supports of the rubber roller are made of anodized aluminum or stainless steel.

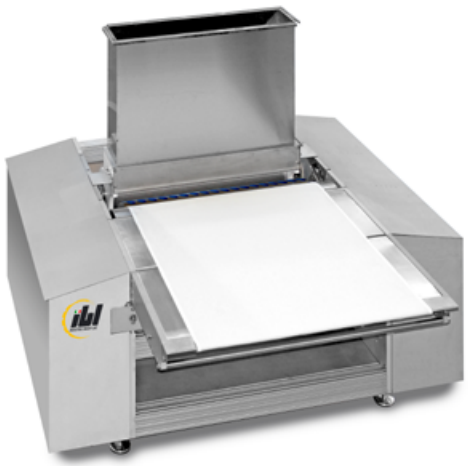
La struttura della macchina, i carter, le protezioni e i supporti del rullo gommato sono in alluminio anodizzato o in acciaio inox.

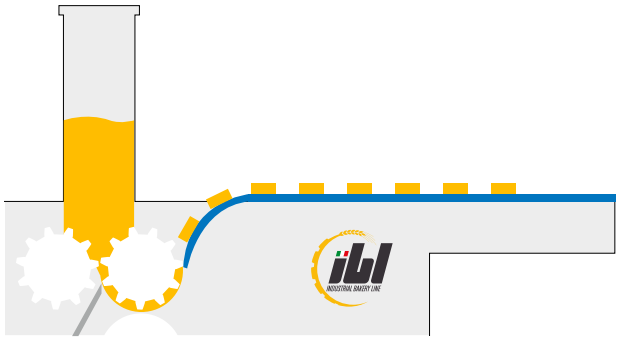
TECHNICAL FEATURES

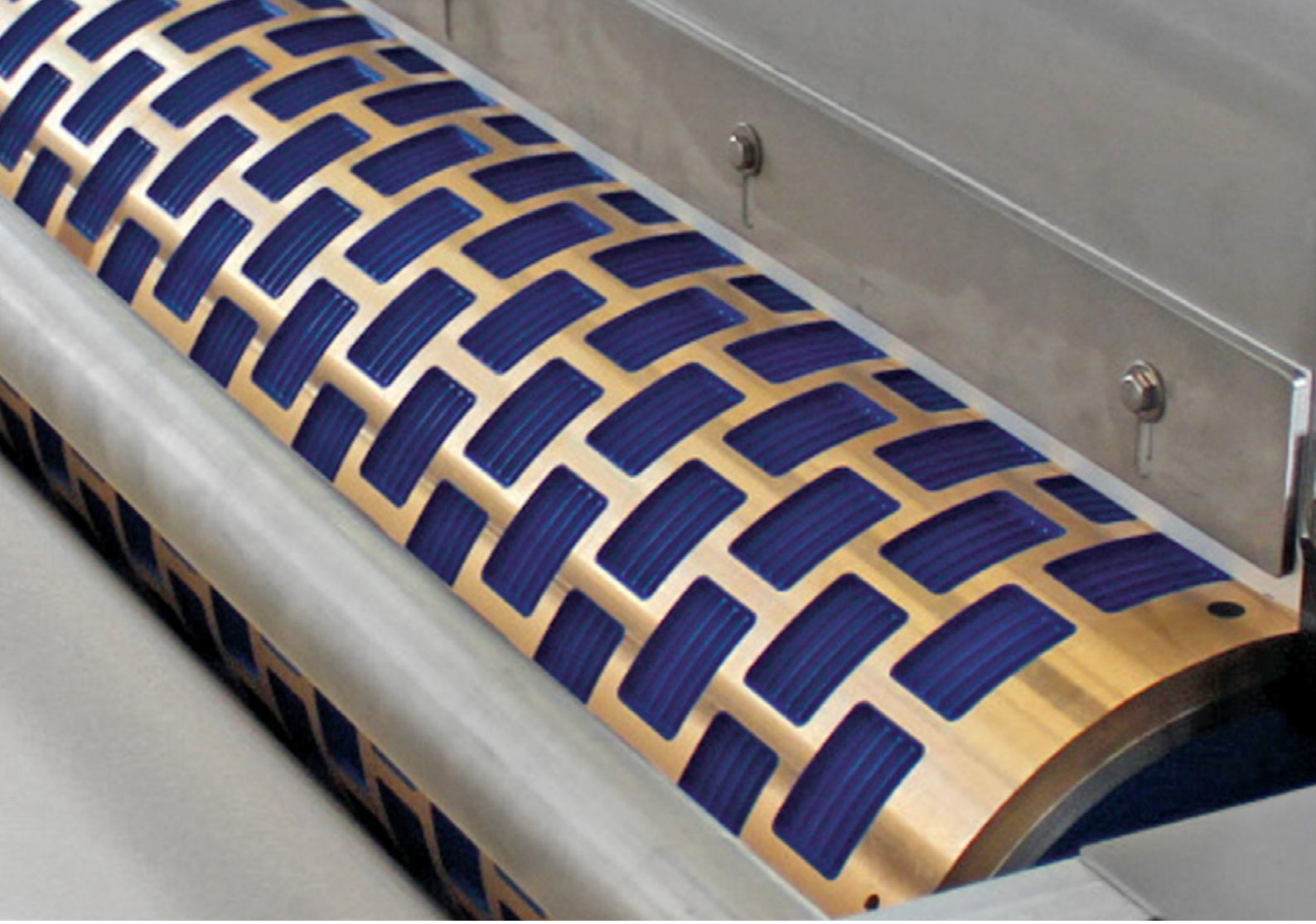
CARATTERISTICHE TECNICHE



	POWER *Potenza*	DIMENSIONS *Dimensioni*	WEIGHT *Peso*
	kW	(LxPxH) mm	Kg
MR 800	6	1750x1800x1200	2000
MR 1000	6	1950x2090x1200	2100
MR 1200	7,5	2150x2300x1200	2200
MR 1500	7,5	2550x2580x1200	2300







ibl
INDUSTRIAL BAKERY LINE
the Secret of Success

I.B.L. s.r.l.
Industrial Bakery Line

Via Spagna,1A
37069 Villafranca (Verona) - Italy

Phone +39 045 8731774
Fax +39 045 8739337

info@bakeryline.com
www.iblbakery.com