



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

tekno solution
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT



-ITA-

SPEZZATRICE - ARROTONDATRICE SEMI-AUTOMATICA

Le spezzatrici arrotondatrici semi-automatiche sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotolarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale.

Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e in fine di arrotondamento viene effettuata con delle leve mentre la regolazione della camera di formatura è fatta con una cloche con una scala numerica. La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

Telaio in acciaio elettrosaldato zincato. Rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox. Vasche e coltelli in acciaio inox 304. Pressini in polietilene alimentare PE500. Superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500. Piatti in polietilene alimentare PETG. Testate in alluminio anticorrosione MG5 con anodizzazione dura 20 micron. Anello in ghisa con rivestimento in nichelatura chimica 10 micron.

-ENG-

SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER AND ROUNDERS

Semi-automatic bun divider rounders are machines that cut a piece of raw dough into small portions and, using an oscillating plate, subsequently roll each piece to obtain balls of the same weight and shape.

Mechanical machine. Pressing, cutting and rounding are carried out with levers, while the shaping chamber is adjusted using a joystick with numerical scale. The machine is supplied with 3 plates.

Frame in galvanized electric welded steel. Coatings in painted or stainless steel. Basins, knives and grids in 304 stainless steel. Presses in PE500 food grade polyethylene. Inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene. Plates in PETG food grade polyethylene. Heads in MG5 Anticorrosion aluminium with 20 micron hard anodizing. Ring in cast iron with 10 micron chemical nickel coating.

Logiudice forni s.r.l.
Via Madonna Pellegrina, 29
37047 San Bonifacio VR
Italy

+39 045 618 0126
+39 0442 490 444
www.logiudiceforni.com
info@logiudiceforni.com

Tekno solution s.r.l.
Via Madonna Pellegrina, 29
37047 San Bonifacio VR
Italy

+39 045 766 5056
+39 045 766 5603

www.logiudiceforni.com
info@tekno solution.com

SPEZZATRICE - ARROTONDATRICE

DIVISEUSES - BOULEUSES SEMI-AUTOMATIQUES

Les diviseuses bouleuses semi-automatiques sont des machines qui permettent de couper un morceau de pâte crue en petites parties, puis, grâce à un plateau oscillant, d'arrondir les pâtons, de manière à obtenir des boules de poids et forme identiques. Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et enfin, d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique. La machine est fournie avec 3 plateaux.

Châssis en acier électrosoudé galvanisé. Revêtements en acier laqué ou acier inox. Cuves, couteaux et grilles en acier inox 304. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500. Intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500. Plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Têtes en aluminium Anticorodal MG5 avec anodisation dure 20 microns. Anneau en fonte avec revêtement en nickelage chimique 10 microns.

DIVISORAS-BOLEADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS

Las divisoras boleadoras semi-automáticas son máquinas que permiten cortar un trozo de masa cruda en piezas más pequeñas y sucesivamente, gracias a un plato oscilante, redondear cada una de las piezas hasta obtener bolas de igual forma y peso.

Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una escala numérica. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

Bastidor de acero electrosoldado galvanizado. Revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable. Cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500. Superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500. Platos de polietileno para uso alimentario PETG. Cabezales de aluminio anticorodal MG5 con anodización dura 20 micras. Anillo de fundición con revestimiento de niquelado químico 10 micras.

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE

Modello Model Modèle Modelo	Capacità pasta Dough capacity Capacité pâte Capacidad masa	Divisioni Divisions Pices Piezas	Grammatura Basis Weight Pieces Gramaje	Produzione Production Production Producción	Potenza Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones			Peso Weight Poids Peso
						A cm	B cm	H cm	
SA									
SA-15	1.5-4	15	100/260	1.200	0.55	67	60	203	173
SA-22	1.1-4	22	50/180	1.900					
SA-30	1.2-4	30	40/135	2.700					
SA-30-I	0.75-2.7	30	25/90	2.700					
SA-36	1.2-4	36	34/110	3.200					
SA-52	0.65-2	52	12/40	4.600					

