



TECNOASTEPAN GROUP

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE
BAKERY MACHINE

**FORMATRICE 600 E PRESSOIO
MOULDING MACHINE 600 AND PRESSING TABLE**



Made in Italy

ROLL26, PRESS



TECNOASTEPAN GROUP SRLS

Prov.le Martano-Otranto, 71
73020 Carpignano Salentino (Lecce) ITALY
☎ +39 0836.1904598 ☎ +39 324.8140713
commerciale@tecnoastepangroup.com
assistenza@tecnoastepangroup.com

www.tecnoastepangroup.com

f Tecnoastepan Group @ Tecnoastepan

dal 1938

FARINELLI
DIVISIONE MACCHINE



Le formatrici ROLL sono disponibili in 2 versioni: un modello in acciaio verniciato ed una seconda versione in acciaio inox. Entrambe le versioni di ROLL sono dotate di vassoi in acciaio inox a scomparsa ed estraibili per garantire facilità nelle operazioni di pulizia della macchina. La formatrice Roll può essere fornita con l'aggiunta di un tavolo pressorio (mod. FL) integrato alla macchina, o di un tavolo provvisto di motore indipendente (mod. PRESS) per ottenere filoncini della lunghezza di 600 mm. La nuova versione della formatrice ROLL è provvista di sistema anti-scarto. A completamento del corredo la macchina viene fornita con tappeti in lana rasata, le ruote pesanti. Uno strumento affidabile creato sulle esigenze dei professionisti dell'arte bianca che necessitano di macchine solide e durature.

Domino ROLL moulding machines come in 2 versions: a painted steel model and another stainless steel version. Both ROLL versions feature stainless steel retractable and removable trays to guarantee easy machine cleaning. The Roll moulding machine can be supplied with the addition of a pressing table (mod. FL) built into the machine, or a table with independent motor (mod. PRESS) to obtain loaves 600 mm long. The new ROLL moulding machine version comes with a no waste system. The supply is completed with short pile wool belts and heavy duty wheels. A reliable tool created based on the requirements of baking professionals who need solid and long-lasting machines.

Le caratteristiche salienti sono:

- Struttura in acciaio verniciato o inox
- Collegabile con tutti i modelli ROLL 26 per ottenere filoni fino a 60 cm
- Abbinabile a qualsiasi formatrice o spezzatrice volumetrica
- Altezza regolabile tramite piedini telescopici
- Maniglia di regolazione per l'entrata
- Maniglia di regolazione per l'uscita
- Lamiera raccolta farina
- Voltaggio standard 400v/3/50 Hz

The distinctive features of this machine are:

- Structure of painted steel or inox steel
- To be connected with all ROLL 26 models to get long loaves up to 60 cm long
- It can be combined with any moulder or volumetric divider
- Height adjustable by telescopic feet
- Handle for entry adjustment
- Handle for exit adjustment
- Flour collecting tray
- Standard voltage: 400v/3/50 Hz

Modello Model	Larghezza cilindro Cylinder Width	Capacità Capacity	Dimensioni PxA Dimensions WxDxH	Peso Weight	Potenza Power
ROLL 26	600 mm	15/1500 gr	83 x 84 x 114,5 cm	140 Kg	0,65 kW
ROLL 26 + FL	600 mm	15/1500 gr Pane lungo fino a 60 cm + loaves up to 60 cm long	83 x 172 x 114,5 cm	175 kg	0,65 kW
ROLL 26 + PRESS	600 mm	15/1500 gr Pane lungo fino a 60 cm + loaves up to 60 cm long	83 x 217 x 114,5 cm	201 Kg	0,65 kW

Modello Model	Larghezza cilindro Cylinder Width	Capacità Capacity	Dimensioni PxA Dimensions WxDxH	Peso Weight	Potenza Power
PRESS	600 mm	Pane lungo fino a 60 cm Loaves up to 60 cm long	74,5 x 136,5 x 90,5 cm	61 Kg	0,18 kW
PRESS INOX	600 mm	Pane lungo fino a 60 cm Loaves up to 60 cm long	74,5 x 136,5 x 90,5 cm	61 Kg	0,18 kW