

MULTILANE 600

IT

Per produrre grandi quantità di biscotti, anche ripieni.

L'azienda ha pensato anche a una produzione molto elevata di prodotti di pasticceria, ripieni, decorati, a doppio impasto e di varie forme. Per questo ha ideato la Multilane, un modello simile alla New Fantasy e alla New Magic, ma che produce più di 32 mila pezzi all'ora.

EN

To produce large quantities of biscuits, including filled ones.

The company also thought about a very high production of pastry, filled, decorated, double dough and varied shaped products, so it created the Multilane. It is a similar model to the New Fantasy and the New Magic, but it produces more than 32 thousand pieces an hour.

ES

Para producir grandes cantidades de galletas y, también, galletas rellenas.

La compañía ha pensado también en una producción muy elevada de productos de repostería rellenos, decorados, con dos masas y de formas diferentes. Por esta razón, ha diseñado la Multilane, un modelo parecido a la New Fantasy y a la New Magic, pero que produce más de 32 000 unidades por hora.



IT | Co-estrusore a sei uscite per prodotti ripieni

EN | Co-extruder machine six rows for filled products

ES | Co-extrusora con 6 salidas para productos rellenos

FR | Co-extrudeuse avec injection de farce à 6 sorties

FR

Pour produire de grandes quantités de biscuits, farcis ou non.

L'entreprise a également pensé à la production en très grande quantité de produits de boulangerie, farcis, décorés, à pâte double et de formes diverses. C'est dans ce but qu'elle a conçu, Multilane, un modèle similaire à New Fantasy et New Magic, mais capable de produire plus de 32 000 pièces à l'heure.



Dati tecnici

Gruppo estrusione impasto:	a 6 viti in resina
Gruppo estrusione ripieno:	a 6 viti in resina
Iniezione ripieno:	tramite 3 pompe a lobi
Testata di formatura:	a 6 uscite
Gruppo di taglio meccanico:	a diaframma
Nastro trasportatore di uscita prodotto:	da 600 mm regolabile
Dimensione massima di uscita prodotto:	32 mm
Capacità vasche impasto/ripieno:	30 Kg
Produzione massima:	32.400 pz/h (Kg/h 500/600)
Azionamento elettro-pneumatico:	220/400V.50/60HZ. 6 bar
Assorbimento elettrico:	8.5 kW

Datos tecnicos

Unidad extrusión masa:	de 6 tornillos en resina
Unidad extrusión relleno:	de 6 tornillos en resina
Inyección relleno:	mediante 3 bombas de lóbulos
Cabezal de moldeado:	con 6 salidas
Unidad de corte mecánico:	de diafragma
Cinta transportadora de salida producto:	600 mm regulable
Dimensión máxima de salida producto:	32mm
Capacidad cuba masa/relleno:	30 Kg
Producción máxima:	32.400 unidades/h (Kg/h500/600)
Accionamiento electro-mecánico:	220/400V.50/60HZ. 6 bares
Consumo eléctrico:	8.5 kW

Dispositivi accessori

- Gruppo taglio ghigliottina con taglio delle estremità del prodotto aperti o chiusi
- Gruppo decorazione superficie prodotto con rullo liscio, rigato diritto, inclinato o romboidale
- Gruppo stampatura superficie prodotto a caldo
- Gruppo deposito automatico su placca – dimensione placca mm. 600
- Gruppo di taglio e formatura prodotto a 3 uscite (Ø max.uscita mm. 50)
- Gruppo iniezione terzo ripieno per prodotto bicolore con ripieno
- Testata di estrusione rotativa modello TSR6 per prodotto "roller e twist"
- Gruppo taglio filo

Dispositivos opcionales

- Unidad de corte guillotina con corte de los extremos del producto abiertos o cerrados
- Unidad decoración superficie producto con rullo liso, rallado recto, inclinado o romboidal
- Unidad impresión caliente superficie producto
- Unidad depósito automático sobre placa - dimensiones placa mm. 600
- Unidad de corte y moldeado producto con 3 salidas (Ø max.salida mm 50)
- Unidad de inyección tercer relleno para producto de dos colores con relleno
- Cabezal de extrusión rotativo modelo TSR6 para producto trenzado
- Unidad corte alambre

Technical data

Extrusion dough unit:	at 6 acetylic resin screws
Extrusion filling:	at 6 acetylic resin screws
Filling injector:	by three lobe pumps
Molding head:	at 6 rows
Mechanical cutting unit:	at diaphragm
Outfeed conveyor product:	of 600 mm adjustable
Max size of output product:	32 mm
Max capacity tanks dough/filling:	30 Kg
Max production:	32.400 pcs/h (Kg./H.500/600)
Electric-pneumatic working:	220/400V. 50/60HZ. 6 bar
Electric absorption:	8.5 kW

Caractéristiques techniques

Groupe d'extrusion de la pâte :	à 6 vis en résine
Groupe d'extrusion de la farce :	à 6 vis en résine
Injection de farce :	par 3 pompes à lobes
Tête de moulage :	à 6 sorties
Groupe de coupe mécanique :	à diaphragme
Convoyeur de sortie du produit :	da 600 mm réglable
Dimension maximum de sortie de produit :	32 mm
Capacité des cuves pâte/farce :	30 Kg
Production maximum :	32.400 pcs/h (Kg/h 500/600)
Actionnement électropneumatique :	220/400V.50/60HZ. 6 bars
Consommation électrique :	8.5 kW

Optional devices

- Guillotine cutting device for cutting product with open or close ends
- Decorating device on top of product by smooth roller, striped right, inclined or rhomboidal
- Hot stamping device top of product
- Automatic deposit unit on plate – dimension plate mm. 600
- Cutting and molding unit 3 rows (Ø max.outlet mm. 50)
- Injector unit third filling for filled bicolor product
- Rotative extrusion head model TSR6 for product type "roller and twist"
- Wire cutting unit

Dispositifs optionnels

- Groupe de coupe à guillotine avec découpe des extrémités du produit ouvertes ou fermées
- Groupe de décoration des surfaces du produit avec rouleau lisse, rainuré droit, incliné ou rhomboïdal
- Groupe de moulage de surface du produit à chaud
- Groupe de dépôt automatique sur plaque – dimension plaque mm. 600
- Groupe de coupe et de moulage à 3 sorties (Ø max. sortie mm. 50)
- Groupe d'injection de la troisième farce pour produit bicolore avec farce
- Tête d'extrusion rotative pour modèle TSR6 produit « roller et twist »
- Groupe de coupe à ras

Regolazioni disponibili

- Quantità di pasta
- Quantità di ripieno
- Lunghezza del taglio
- Velocità del tappeto di scarico
- Impostazione ricetta
- Salvataggio 20 ricette prodotto con 4 parametri di funzione
- Alimentazione diretta forno a tunnel
- Scarico automatico del prodotto su teglia con abbinamento del gruppo deposito automatico

Available settings

- Amount of dough
- Amount of filling
- Cutting length
- Speed of the unloading belt
- Setting recipe
- Save of 20 product recipes with 4 function parameters
- Direct feeding to the tunnel oven
- Automatic unloading of the product on plate suitable with automatic deposit unit

Ajustes disponibles

- Cantidad de pasta
- Cantidad de relleno
- Longitud del corte
- Velocidad de la cinta de descarga
- Configuración receta
- Grabado 20 recetas producto con 4 parámetros de funcionamiento
- Alimentación directa horno de túnel
- Descarga automática del producto en una bandeja unida a la unidad de depósito automático

Ajustements disponibles

- Quantité de pâtes
- Quantité de farce
- Longueur de coupe
- Vitesse du tapis de déchargement
- Configuration recette
- Enregistrement de 20 recettes produites avec 4 paramètres de fonction
- Four tunnel à alimentation directe
- Évacuation automatique du produit sur plaque avec association du groupe de dépôt automatique



IT | Gruppo taglio ghigliottina/gruppo stampo
 EN | Cutting unit guillotine/mould unit
 ES | Unidad corte guillotina
 FR | Groupe de coupe à guillotine



IT | Testata rotativa modello TSR6 per twist
 EN | Rotative head unit model TSR6 for twist
 ES | Cabezal rotativo modelo TSR6 para twist
 FR | Tête rotative modèle TSR6 pour twist



IT | Multi testata a sei uscite
 EN | Multi-head six rows
 ES | Cabezal con 6 salidas
 FR | Tête multi à 6 sorties

