

BS2

CO-EXTRUDER MACHINE FOR FILLED PRODUCTS SINGLE ROW



IDEAL FOR
small pastry
laboratories and
not just for large
industries.



Examples of
FINISHED PRODUCTS



IT

La filosofia artigianale della produzione.

Questo modello è stato progettato dall'azienda con dimensioni ridotte, ma alte potenzialità. Grazie a tali caratteristiche, infatti, la BS2 rappresenta oggi un'importante opportunità anche per i piccoli laboratori di pasticceria e non solo per le grandi industrie.

ES

La filosofía artesanal de la producción.

La compañía ha diseñado este modelo con dimensiones reducidas, pero un gran potencial. En realidad, gracias a estas características, la BS2 representa hoy una importante oportunidad también para los pequeños talleres de repostería, no solo para las grandes industrias.

EN

The artisanal production philosophy.

This model was designed by the company with small sizes but high potentials. Due to these features, today the BS2 is an important opportunity even for small pastry laboratories and not just for large industries.

FR

La philosophie artisanale de la production.

Ce modèle a été conçu par l'entreprise avec des dimensions réduites, mais un fort potentiel. En effet, grâce à ces caractéristiques, BS2 représente aujourd'hui une grande opportunité pour les petits laboratoires de pâtisserie et non plus uniquement pour les grandes industries.

Available **SETTINGS**



Quantità di pasta e di ripieno o secondo colore
Amount of dough and of filling or second color
Cantidad de pasta y de relleno o segundo color
Quantité de pâtes et de farce ou seconde couleur



Quantità 2° ripieno
Amount of 2° filling
Cantidad 2° relleno
Quantité 2nd remplissage



Lunghezza taglio
Cutting length
Longitud corte
Longueur de coupe



Velocità taglio e del tappeto di scarico
Speed of cutting and of the unloading belt
Velocidad corte y de la cinta de descarga
Vitesse de coupe et du tapis de déchargement



Impostazione ricetta
Setting recipe
Configuración receta
Configuration recette



Salvataggio ricette su mod. touch
Save recipes with the model touch
Grabado recetas en el modelo táctil
Enregistrement des recettes sur mod. touch



Scarico automatico del prodotto su placca con abbinamento del gruppo deposito automatico
Automatic unloading of the product on plate suitable with automatic deposit unit
Descarga automática del producto sobre placa unida al grupo de depósito automático
Déchargement automatique du produit sur plaque avec combinaison du groupe de dépôt automatique



TECHNICAL DATA

BS2

Gruppo estrusione impasto / Extrusion dough unit Unidad extrusión masa / Groupe d'extrusion de la pâte	bi-vite / twin screw dos tornillos / bi-vis
Gruppo estrusione ripieno / Extrusion filling Unidad extrusión relleno / Groupe d'extrusion de la farce	bi-vite / twin screw dos tornillos / bi-vis
Iniezione ripieno Filling injector Inyección relleno Injection de farce	tramite estrusore monovite ER3 by single screw extruder mod. ER3 mediante Estrusor con 1 tornillo ER3 mediante extrudeuse monovis ER3
Testata di formatura / Molding head Cabezal de moldeado / Tête de moulage	TS2 at 1 row
Gruppo di taglio meccanico / Mechanical cutting Unidad de corte mecánico / Groupe de coupe mécanique	prod. 90 pcs/min
Gruppo di taglio pneumatico / Pneumatic cutting Unidad de corte neumático / Groupe de coupe pneumatique	prod. 120 pcs/min
Nastro trasportatore di uscita prodotto Outfeed conveyor product Cinta transportadora de salida producto Convoyeur de sortie du produit	of 150 mm. adjustable
Dimensione massima di uscita prodotto Max size of output product Dimensión máxima de salida producto Dimension maximum de sortie de produit	60 mm
Capacità vasche impasto/ripieno / Max capacity tanks dough/filling Capacidad cuba masa/relleno / Capacité des cuves pâte/farce	8 Kg
Produzione massima / Max production Producción máxima / Production maximum	5.400 pcs/h (Kg/h 120)
Azionamento elettro-pneumatico / Electric-pneumatic working Accionamiento electro-mecánico / Actionnement électropneumatique	220/400 V. 50/60Hz 6 bar
Assorbimento elettrico / Electric absorption Consumo eléctrico / Consommation électrique	2 kW





OPTIONAL DEVICES



IT Coltello meccanico taglio diaframma mod. CTM6
EN Mechanical knife – cutting diaphragm model CTM6
ES Cuchilla mecánica corte diafragma mod. CTM6
FR Couteau mécanique coupe à diaphragme mod. CTM6

IT Coltello pneumatico taglio diaframma mod. CT6
EN Pneumatic knife – cutting diaphragm model CT6
ES Cuchilla neumática corte diafragma mod. CT6
FR Couteau pneumatique coupe à diaphragme mod. CT6

IT Gruppo decorazione superficie prodotto con rullo liscio, rigato diritto, inclinato o romboidale mod. RL225
EN Decorating device on top of product by smooth roller, striped right, inclined or rhomboidal model RL225
ES Unidad de decoración superficie producto con rodillo liso, rayado recto, inclinado o romboidal mod. RL225
FR Groupe de décoration des surfaces du produit avec rouleau lisse, rainuré droit, incliné ou rhomboïdal mod. RL225

IT Gruppo stampatura superficie prodotto a caldo mod. STCM
EN Hot stamping device top of product model STCM
ES Unidad de impresión en caliente superficie producto mod. STCM
FR Groupe de moulage de surface du produit à chaud mod. STCM

IT Gruppo iniezione secondo ripieno per prodotto bicolore con ripieno mod. ER3
EN Injector unit second filling for filled bicolor product model ER3
ES Unidad inyección segundo relleno para producto de dos colores con relleno mod. ER3
FR Groupe d'injection de la seconde farce pour produit bicolore avec remplissage mod. ER3

IT Gruppo taglio filo mod. CTF6
EN Wire cutting unit model CTF6
ES Unidad corte alambre mod. CTF6
FR Groupe de coupe à ras mod. CTF6



IT Gruppo taglio ghigliottina con taglio delle estremità del prodotto aperti / chiusi / zigrinati / taglio filo
EN Guillotine cutting device for cut product with open, close, knurled ends/wire cut
ES Unidad corte guillotina con corte de los extremos del producto abiertos / cerrados / estriados / corte alambre
FR Unité de coupe à guillotine avec coupe des extrémités du produit ouvertes / fermées / moletées / découpées à ras



IT Testata di estrusione rotativa per prodotto “roller e twist” mod. TSR2
EN Rotative extrusion head for product type “roller and twist” model TSR2
ES Cabezal de extrusión rotativo para producto trenzado mod. TSR2
FR Tête d'extrusion rotative pour produit « roller et twist » mod. TSR2



IT Gruppo deposito automatico su placca mod. RT60 – dimensione placca mm. 600x400/800/1000
EN Automatic deposit unit on plate model RT60 – dimensions plate mm. 600x400/800/1000
ES Unidad depósito automático sobre placa mod. RT60 – dimensión placa mm. 600x400/800/1000
FR Groupe de dépôt automatique sur plaque mod. RT60 – dimension plaque mm 600x400/800/1000