



PICCOLE MACCHINE GRANDI PERFORMANCE
SMALL MACHINES BIG PERFORMANCE



Gio 2/4C

Formatrici a 2/4 cilindri

Cylinders moulders

Formeinheit

Façoneuses

Moldeadoras

Giò 2/4C

Formatrici a 2/4 cilindri

Cylinders moulders - Formeinheit - Façonneuses - Moldeadoras

Le formatrici a 2-4 cilindri GIÒ2C, GIÒ4C con larghezza standard 550 mm dei cilindri, sono macchine uniche e versatili. La struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi in movimento montati in cuscinetti stagni, rendono queste formatrici robuste e silenziose. Inoltre sono versatili in quanto possono laminare ed avvolgere da gr 20 a kg 1,2 di pasta in infiniti modi. Le versioni con "upper belt" consentono di introdurre nei cilindri la pasta nella forma voluta, guidandola e trattenendola come può fare una mano. Il possibile abbinamento con i filonatori GIÒ700 e GIÒ700 R, anch'essi in acciaio inox, completano la gamma delle possibili forme di pane e pasticceria ricavabili da queste formatrici.

Les façonneuses à 2-4 cylindres GIÒ2C et GIÒ4C - avec largeur standard des cylindres de 550MM- sont des machines universelles et uniques en leur genre. Grâce à leur structure, entièrement réalisée en acier inox, et au montage de tous leurs organes mobiles sur roulements étanches, ces façonneuses sont extrêmement robustes et silencieuses. Très adaptables, elles peuvent laminier et enrouler entre 20 g et 1,2 kg de pâte selon une infinité de modes. Les versions avec "upper belt" permettent d'introduire la forme désirée de pâte dans les cylindres avant de guider et de retenir la pâte comme le ferait la main d'un ouvrier. Leur association avec les façonneuses à pain long GIÒ700 et GIÒ700R, également réalisées en acier inox, complètent la gamme des possibilités - en termes de formes de pains et de pâtisserie - offertes par ces façonneuses

Our moulders in versions with 2-4 cylinders, GIÒ2C, GIÒ4C, with a standard cylinder length of 550 MM, are unique, versatile machines. With their entire structure in stainless steel and all moving parts mounted on sealed bearings, these moulders are strong and silent. They are also versatile because they are able to sheet and wind from 20 g to 1,2 kg of dough in an infinite number of ways. The versions

with the "upper belt" are designed for inserting the dough between the cylinders in the desired shape, guiding it and restraining it as one does by hand. They can be paired with long-loaf moulders GIÒ700 and GIÒ700R, which are also in stainless steel, to complete the possible range of bread and pastry-shop shapes that can be obtained using these moulders.

Die vielseitig einsetzbaren Formeinheiten mit 2-4 Walzen GIÒ2C, GIÒ4C und Standardwalzenlänge 550mm sind einzig in ihrer Art. Durch die vollständig aus Edelstahl bestehende Konstruktion und die Montage sämtlicher Bewegungsorgane in dichten Lagern sind diese Formeinheiten robust und geräuscharm. Außerdem sind sie vielseitig verwendbar, weil sie Teig mit 20 g bis 1,2 kg Gewicht auf unendlich viele Arten ausrollen und wickeln können. In die Versionen mit "Upper belt" lässt sich der Teig in der gewünschten Form zwischen die Walzen einführen. Dabei hat sie die Führung und den Halt, die sonst eine Hand bietet. Durch die mögliche Kombination mit den ebenfalls aus Stahl gebauten Langwerkmaschinen GIÒ700 und GIÒ700R wird die Palette der mit diesen Formeinheiten herstellbaren Brot und Gebäckformen weiter vervollständigt.

Lasmoldeadoras de 2-4 cilindros GIÒ2C, GIÒ4C, con anchura estándar de los cilindros 550 mm, son máquinas únicas y versátiles. La estructura completamente de acero inoxidable y todos los componentes en movimiento montados en cojinetes estancos, vuelven estas formadoras robustas y silenciosas. Además son versátiles ya que pueden laminar y enrollar desde gr 20 hasta Kg. 1,2 de masa en unos sinnúmeros de formas. Las versiones equipadas con "upper belt" permiten introducir en los cilindros la masa en la forma deseada, guiándola y reteniéndola como lo puede hacer una mano. La posible combinación con las formadoras de barras GIÒ700 y GIÒ700R, éstas también de acero inoxidable, completan la gama de las posibles formas de pan y de pastelería que se pueden producir con estas moldeadoras.



Giò 700/700R

Filonatrici

Loafmoulders - Langwirkmaschine - Façonneuses à pain long - Formadoras de barras



PICCOLE MACCHINE GRANDI PERFORMANCE
SMALL MACHINES BIG PERFORMANCE

I due modelli di filonatrici GIÒ700 e GIÒ700R sono due macchine semplici, robuste e tutte in acciaio inox. L'altezza è regolabile e su due piedi porta ruote girevoli autobloccanti. Il modello GIÒ700 può avere il piatto filonatore piano, curvo, o di altre forme particolari, facilmente e precisamente regolabili. Il modello GIÒ700R con piatto filonatore con tappeto rotante, può anch'esso consentire forme cilindriche o appuntite alle estremità. Può lavorare da solo, o abbinato a qualsiasi spezzatrice o formatrice.

Les deux modèles de façonneuses à pain long GIÒ700 et GIÒ700R sont des machines simples, robustes et entièrement réalisées en acier inox. De hauteur réglable, leurs deux pieds sont équipés de roulettes pivotantes autobloquantes. Le modèle GIÒ700 peut être équipé d'un plateau de façonnage plat, courbe ou d'une autre forme particulière et offre un réglage simple et précis. Le modèle GIÒ700R est équipé d'un plateau de façonnage avec tapis rotatif et permet lui aussi de réaliser des formes cylindriques ou aux extrémités pointues. Il peut être utilisé seul ou en association avec tout autre type de diviseuse ou façonneuse.

The two long-loaf moulding machines, GIÒ700 and GIÒ700R, are simple, strong and all in stainless steel. They have adjustable heights and two of the feet have self-locking castors. For the GIÒ700 model, it is possible to have a flat or curved long-loaf moulder plate, and also other special shapes, with easy, precise adjustment. The GIÒ700R model with long-loaf moulder plate and rotary belt, can also be used to create cylindrical shapes or shapes with pointed ends. It is able to work alone or in combination with any dividing machine or moulding machine.

Die beiden Langwirkmaschinenmodelle GIÒ700 und GIÒ700R sind zwei einfache, stabile und vollständig aus Edelstahl bestehende Maschinen. Die Höhe ist einstellbar und zwei Füße sind mit drehbaren, selbstsperrenden Rädern ausgestattet. Die Langwirkplatte des Modells GIÒ700 kann eben oder gebogen sein oder andere spezielle Formen haben und ist leicht und präzise verstellbar. Das Modell GIÒ700R mit Langwirkplatte und Drehband ermöglicht auch zylindrische Formen oder Formen mit spitzen Enden. Die Maschine kann alleine oder mit jeder beliebigen Teigteilereinheit oder Formeinheit kombiniert werden.

Los dos modelos de formadoras de barras GIO700 y GIO700R son dos máquinas simples, robustas y todas de acero inoxidable. La altura es ajustable en dos pies porta ruedas ajustables de autobloqueo. El modelo GIO700 puede tener el plato de formación de barras curvo o de otras formas especiales, que se pueden regular fácilmente y precisamente. El modelo GIO700R con plato formador de barras con tapón giratorio, puede además permitir formas cilíndricas o puntiagudas en las extremidades. Puede trabajar sólo, o combinado con cualquier quebradora o formadora.

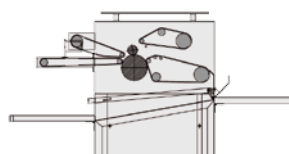




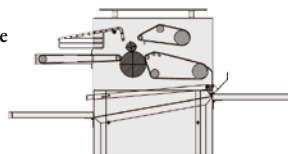
PICCOLE MACCHINE GRANDI PERFORMANCE
SMALL MACHINES BIG PERFORMANCE

Giò 2/4C

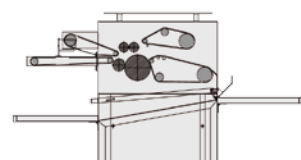
Formatrici a 2/4 cilindri
Cylinders moulders - Formeinheit - Façonneuses - Moldeadoras



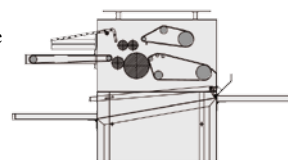
Formatrice Giò 2 cilindri con tappeto superiore regolabile di pressione
Giò two cylinder moulder with adjustable squeezing upper belt
Formeinheit Giò 2 walzen mit druckregulierbarem oberem band
Façonneuse Giò 2 cylindres avec tapis supérieur de pression réglable
Moldeadora Giò 2 cilindros con cinta superior ajustable de presión



Formatrice Giò 2 cilindri
Giò two cylinder moulder
Formeinheit Giò 2 walzen
Façonneuse Giò 2 cylindres
Moldeadora Giò 2 cilindros



Formatrice Giò 4 cilindri con tappeto superiore regolabile di pressione
Giò four cylinder moulder with adjustable squeezing upper belt
Formeinheit Giò 4 walzen mit druckregulierbarem oberem band
Façonneuse Giò 4 cylindres avec tapis supérieur de pression réglable
Moldeadora Giò 4 cilindros con cinta superior ajustable de presión



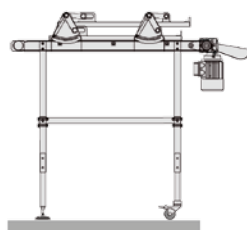
Formatrice Giò 4 cilindri
Giò four cylinder moulder
Formeinheit Giò 4 walzen
Façonneuse Giò 4 cylindres
Moldeadora Giò 4 cilindros

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - INFORMATIONS TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

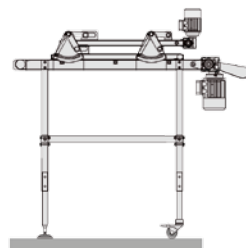
MODELLO MODEL MODELL MODÈLE TIPO	POTENZA INSTALLATA INSTALLER POWER INSTALLIERTE LEISTUNG PUISSANCE INSTALLÉE POTENCIA INSTALADA	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	LARGHEZZA WIDTH BREITE LARGEUR ANCHURA	LUNGHEZZA LENGHT LÄNGE LONGUEUR LONGITUD	ALTEZZA HEIGHT HÖHE HAUTEUR ALTURA
GIO 2C	kW 0,75	Kg 260	mm 850	mm 845	mm 1200
GIO 2C UPPER BELT	kW 0,75	Kg 275	mm 850	mm 845	mm 1200
GIO 4C	kW 0,75	Kg 260	mm 850	mm 845	mm 1200
GIO 4C UPPER BELT	kW 0,75	Kg 275	mm 850	mm 845	mm 1200

Giò 700/700R

Filonatrici
Loafmoulders - Langwirkmaschine - Façonneuses à pain long - Formadoras de barras



Filonatore con piatto regolabile
Loaf moulder with adjustable moulding plate
Langwirkmaschine mit verstellbarer platte
Façonneuse à pain long avec plateau réglable
Formadora de barras con plato ajustable



Filonatore con tappeto rotante regolabile
Loaf moulder with rotating and adjustable rotating belt
Langwirkmaschine mit verstellbarer drehband
Façonneuse à pain long avec tapis rotatif réglable
Formadora de barras con cinta giratoria ajustable

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - INFORMATIONS TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE TIPO	POTENZA INSTALLATA INSTALLER POWER INSTALLIERTE LEISTUNG PUISSANCE INSTALLÉE POTENCIA INSTALADA	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	LARGHEZZA WIDTH BREITE LARGEUR ANCHURA	LUNGHEZZA LENGHT LÄNGE LONGUEUR LONGITUD	ALTEZZA HEIGHT HÖHE HAUTEUR ALTURA
GIO 700	kW 0,18	Kg 90	mm 840	mm 1300	mm 1100
GIO 700R	kW 0,40	Kg 95	mm 840	mm 1300	mm 1100