

TAVOLO DI LAVORO
WORKING TABLE
BANC DE TRAVAIL
MESA DE TRABAJO
РАБОЧИЙ СТОЛ

BT650



tappeto per raccolta dello scarto
conveyor-belt for scraps collection
tapis de ramassage du produit excédentaire
cinta transportadora para recoger los recortes
наклонный коврик

stazione di taglio
cutting station
unité de coupe
estación de corte
участок резки

sfarinatore
flour duster
pulvérisateur de farine
harinador
мукопосыпатель

supporto matterello
rolling pin support
support rouleau
soporte del rodillo
опора скалки

supporto per rulli di taglio
support for cutting rollers
support pour rouleaux de coupe
soporte para rodillos de corte
опора для режущих роликов

IT - Il tavolo di lavoro BT650 è stato studiato per automatizzare la fase di taglio delle bande di pasta sfoglia, pasta frolla, pasta pizza, etc., nelle più svariate forme: triangolo per croissant, rotondo, anello, ovale, quadrato, rettangolare, etc. Grazie alla combinazione di diversi rulli di taglio, facilmente sostituibili, risulta molto veloce ed agevole passare dal taglio di un tipo di prodotto ad uno diverso. Struttura robusta, interamente in acciaio inox, montata su ruote per facilitarne lo spostamento, tappeto lavabile e superfici lisce favoriscono la pulizia del tavolo. Il tavolo può essere dotato di:
> Stazione di taglio con doppio rullo di taglio;
> Sfarinatori automatici amovibili;
> Tappeto inclinato per recupero dello scarto;
> Sistema di farcitura/dosaggio.
L'alimentazione del tavolo avviene tramite passaggio della pasta direttamente dalla sfogliatrice o altro tappeto di trasferimento o tramite matterello con pasta arrotolata.

EN - The working table BT650 was designed for the automatic cutting of bands of flakey, puff pastry, short-crust pastry, pizza dough, etc., into the most various forms: triangular for croissants, round, ring oval, square, rectangular, etc. Thanks to the combination of the different, easily replaceable cutting rollers, you can swiftly change from the cutting of one type of product to another.

It is a robust structure entirely made of stainless steel and is mounted on wheels to facilitate transfer. The washable conveyor-belt and smooth surfaces make the cutting table easy to clean. The working table may be equipped with:
> Cutting station with dual cutting rollers;
> Removable automatic flour duster;
> Inclined conveyor-belt to collect scraps;
> Filling/dosing system.
The working table's feed system is done through the passing of the dough sheet directly into the table or onto other transfer conveyor-belts or through a rolling pin with the rolled dough.

FR - Le banc de travail BT650 a été étudié pour automatiser la phase de coupe des bandes de pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sablée et pâte à pizza, etc. dans les formes les plus variées: triangulaire pour croissant, ronde, anneau, ovale, carrée, rectangulaire, etc. Grâce à la combinaison de plusieurs rouleaux de coupe facilement extractibles et remplaçables, passer d'un type de produit à un autre est extrêmement pratique et rapide. Une structure robuste, entièrement en acier inox et montée sur des roues pour en faciliter le déplacement, un tapis lavable et des surfaces lisses favorisent le nettoyage du banc. Le banc peut être équipé de:
> Unité de coupe munie de double rouleau de coupe;

> Pulvérisateur de farine automatiques et amovibles;
> Tapis incliné de récupération des surplus de coupe;
> Système de fourrage/dosage.
Pour alimenter le banc, la pâte passe directement de la dérouleuse ou d'un autre tapis de transfert ou par le rouleau avec pâte enroulée.

ES - La mesa de trabajo BT650 ha sido ideada para automatizar la fase de corte de la masa de hojaldre, pasta flora, masa para pizza, etc. en la formas más variadas: triángulos para cruasanes, formas redondas, de anillo, ovaladas, cuadradas, rectangulares, etc. Gracias a la combinación de distintos rodillos de corte fáciles de sustituir, es muy sencillo y rápido

cambiar el corte de un tipo de producto por otro distinto. Estructura robusta, construida íntegramente en acero inoxidable, instalada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento, la cinta transportadora lavable y las superficies lisas favorecen la limpieza de la mesa. La mesa puede estar equipada con:
> Estación de corte con doble rodillo de corte;
> Esparcidores de harina automáticos amovibles;
> Cinta transportadora inclinada para recuperar los recortes;
> Sistema de relleno y dosificación.
La alimentación de la mesa se realiza cuando la masa llega directamente de la laminadora, de la cinta de transferencia o también mediante el rodillo de amasar con masa arrollada.

РУ - Рабочий стол BT650 предназначен для автоматизации фазы резки слоёного теста, песочного теста, теста пиццы и т.д. в различных формах, как треугольники для круассаны, круги, кольца, овалы, квадраты, прямоугольники и т.д. Благодаря сочетанию различных легко заменяемых режущих роликов очень быстро и легко переходить от разреза одного вида продукции на другой. Прочная рама изготовлена полностью из нержавеющей стали и установлена на колеса для легкой подвижности. Коврик можно стирать и гладкие поверхности облегчают очистки стола. Рабочий стол может быть оснащен:

> Участком резки с двойным режущим роликом;
> Автоматическими съёмными мукопосыпателями;
> наклонным ковриком;
> Системой фарширования и дозирования.
Питание осуществляется через прохождение теста непосредственно из тестораскатки или другого коврика или через скалку.



Formatrice per croissants
Croissants moulder
Façonneuse à croissants
Formadora de cruasanes
Формовочная машина для круассанов

rulli per taglio croissant
rollers for croissant cuts
rouleaux de coupe croissant
rodillos para el corte de cruasanes
ролики для резки круассана

rulli per taglio mini-croissant
rollers for small croissant cuts
rouleaux de coupe petit croissant
rodillos para el corte de pequeños cruasanes
ролики для резки круассана

rullo per taglio trasversale + longitudinale
roller for transverse cuts + longitudinal
rouleau de coupe transversale + longitudinale
rodillo para el corte transversal + longitudinal
ролик для поперечной резки + продольной

rullo per taglio rotondo
roller for round cuts
rouleau de coupe en rond
rodillo para el corte redondo
ролик для круглой резки

rullo per taglio rotondo
roller for round cuts
rouleau de coupe en rond
rodillo para el corte redondo
ролик для круглой резки

rullo per taglio anello
roller for ring cuts
rouleau de coupe en anneau
rodillo para el corte en forma de anillo
ролик для кольцевой резки

rullo per taglio stelle
roller for stars cuts
rouleau de coupe etoile
rodillo para el corte estrella
ролик для звезды резки

rullo per taglio ovale
roller for oval cuts
rouleau de coupe ovale
rodillo para el corte ovalado
ролик для овальной резки

rullo chiodato
studded roller
rouleau cloué
rodillo de púas
ролик снабжённый металлическими шипами



Fasi di produzione
Production phases
Phases de production
Fases de producció
Этапы производства

IT

- 1) Laminazione prodotto su sfogliatrice
- 2) Arrotolamento della pasta laminata su matterello o trasferimento diretto su tavolo di lavoro o su tavolo di trasferimento intermedio, in caso di impasti delicati e non arrotolabili;
- 3) Posizionamento del matterello negli appositi alloggiamenti posti sul tavolo di lavoro BT650;
- 4) Srotolamento della pasta dal matterello;
- 5) Eventuale sfarinamento;
- 6) Taglio nella forma desiderata;
- 7) Raccolta dello scarto;
- 8) Eventuale farcitura;
- 9) Eventuale piegatura o formatura.

Per i croissant si usa abbinare al tavolo una formatrice che viene alimentata manualmente e che permette di avvolgere il triangolo facendogli assumere la tradizionale forma.

EN

- 1) Lamination of dough on the sheeter;
- 2) Laminated dough is sheeted and rolled on the rolling pin or directly transferred to the cutting device or an intermediate transfer table, in cases of dough that is crumbly or sticky and cannot be rolled;
- 3) Positioning the rolling pin into the specific housings located on the Dough Cutter BT650;
- 4) Unrolling the dough from rolling pin;
- 5) Flour dusting, if foreseen;
- 6) Cutting into the desired shape;
- 7) Gathering of scraps;
- 8) Filling, if foreseen;
- 9) Folding or moulding, if foreseen.

For croissants, the working table is usually matched with a mould that is powered manually and helps to roll the triangle and makes it assume the typical croissant shape.

FR

- 1) Laminage du produit sur dérouleuse;
- 2) Enroulement de la pâte laminée sur rouleau ou transfert direct sur banc de travail ou sur banc de transfert intermédiaire, en cas de pâtes délicates et non enroulables;

- 3) Positionnement du rouleau dans les logements prévus sur le banc de travail BT650;
- 4) Déroulement de la pâte par le rouleau;
- 5) Eventuel épandage de farine;
- 6) Coupe dans la forme souhaitée;
- 7) Ramassage des excédents de pâte;
- 8) Fourrage éventuel;
- 9) Pliage ou mise en forme éventuels;

Pour les croissants, on combine au banc une formeuse spéciale alimentée manuellement qui permet d'enrouler les triangles de pâte en leur faisant prendre leur forme traditionnelle.

ES

- 1) Laminación del producto en la laminadora;
- 2) Arrollamiento de la masa laminada en el rodillo o transferencia directa en la mesa de trabajo o en la mesa de transferencia intermedia en caso de masas delicadas y no arrollables;
- 3) Colocación del rodillo en los alojamientos apropiados puestos en la mesa de trabajo BT650;
- 4) Desenrollado de la masa del rodillo;
- 5) Esparciento de harina, si previsto;
- 6) Corte en la forma deseada;
- 7) Recogida de los recortes;
- 8) Relleno, si previsto;
- 9) Doblado o conformación, si previstos.

Para los cruasanes se suele combinar la mesa de trabajo con una formadora que se alimenta manualmente y que permite arrollar el triángulo haciéndole asumir la forma tradicional.

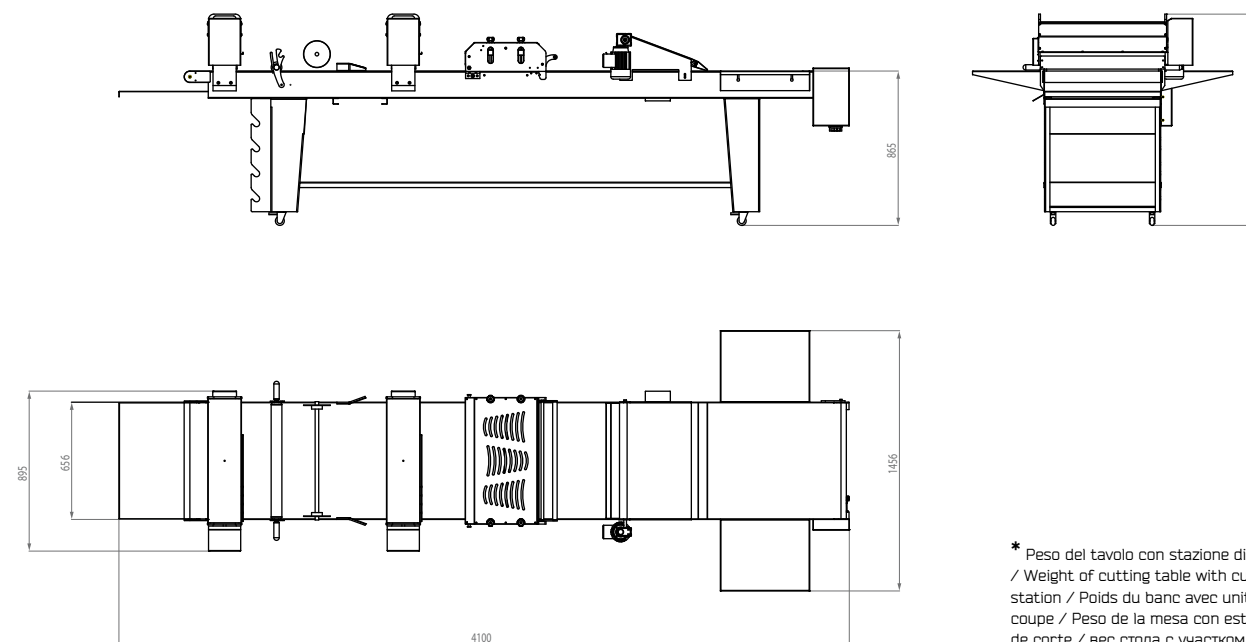
PY

- 1) Раскатка теста на тестораскатке;
- 2) Свёртывание слоеного теста на скалку или прямая передача на рабочий стол или на стол промежуточной передачи, в случае тонкой и не свёртываемой смеси;
- 3) Расположите скалку в пазы, расположенные на рабочем столе BT650;
- 4) Раскатывать тесто из скалкой;
- 5) Посыпение мукой ;
- 6) Резка в нужную форму;
- 7) Сбор отходов;
- 8) Фарширование;
- 9) Заворачивание или формирование.

Для круассаны можно сопоставить коврику формовочную машину, которую запитывают вручную, чтобы заворачивать треугольник и давать ему традиционную форму.

Tabella tecnica e dimensioni · Technical data and dimensions · Données techniques et dimensions · Datos técnicos y dimensiones · Технические данные и размеры

Larghezza tappeto / Wwidth of conveyor-belt / Largeur tapis Anchura de la cinta transportadora / Ширина конвейера	650 mm
Lunghezza tavolo / Length of cutting table / Longueur banc / Longitud de la mesa / Длина конвейера	2750-3750-4750 mm
Altezza tavolo / Height of cutting table / Hauteur banc / Altura de la mesa / Высота конвейера	870 mm
Velocità tappeto / Speed of conveyor-belt / Vitesse tapis Velocidad de la cinta transportadora / Скорость конвейера	Min 2mt/min. Max 20 mt/min.
Potenza motore / Motor power / Puissance du moteur / Potencia del motor / Мощность двигателя	0,18 Kw
Voltaggio standard / Standard voltage / Voltage standard Tensión estándar / Стандартное напряжение	400 Volt / 3 PH / 50 Hz
Peso / Weight / Poids / Peso / Вес	170* Kg / 200* Kg / 230* Kg



* Peso del tavolo con stazione di taglio / Weight of cutting table with cutting station / Poids du banc avec unité de coupe / Peso de la mesa con estación de corte / Вес стола с участком резки

flamic
bakery and pastry equipment

Via dell'Artigianato, 5
36035 Marano Vic.no (VI) Italy
Tel. +39 0445 575182
Fax +39 0445 501743
info@flamic.it

www.flamic.it

flamic
bakery and pastry equipment

TAVOLO DI LAVORO
WORKING TABLE
BANC DE TRAVAIL
MESA DE TRABAJO
РАБОЧИЙ СТОЛ

BT650

