

BS1

EXTRUDER MACHINE



IDEAL FOR

small workshops,
catering or as accessory
integrated in
semi-industrial lines.



Examples of
FINISHED PRODUCTS



IT

Estrusore per prodotti dolci e salati.

Estrusore per prodotti a forma sferica o barretta costruito interamente in acciaio inossidabile con struttura portante montata su ruote girevoli, vasca impasto dotata di albero di miscelazione a doppia vite di estrusione a velocità variabile, testata di estrusione ad uscita singola dotata di ugello formatura impasto. L'estrusore è abbinato al gruppo di taglio a diaframma pneumatico/meccanico e ad altri accessori. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono facilmente smontabili per una facile e rapida pulizia.

ES

Extrusora para productos dulces y salados.

Máquina extrusora para productos esféricos o en forma de barra, completamente hecha de acero inoxidable con una estructura montada sobre ruedas giratorias, tanque de extrusión de masa equipado con brazo de mezcla y tornillo de doble extrusión a velocidad variable, un cabezal de extrusión de salida única equipado con una boquilla de formación de masa. La extrusora está emparejada con la unidad de corte de diafragma neumática/mecánica y otros accesorios. Todas las partes en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables para un lavado exitoso.

EN

Extruder machine for sweet and salt products.

Extruder machine for spherical or bar shape products, entirely made of stainless steel with a supporting structure mounted on revolving wheels, dough extrusion tank equipped of mixing arm and double extrusion screw at variable speed, a single outlet extrusion head equipped with a dough forming nozzle. The extruder is combined with the pneumatic/mechanical diaphragm cutting unit and other accessories. All parts in contact with the food are easily removable for a successful washing.

FR

Extrudeuse pour produits sucrés et salés.

Machine extrudeuse pour produits sphériques ou en barres, entièrement construit en acier inoxydable avec une structure montée sur roues pivotantes, cuve d'extrusion pâte équipée d'un bras mélangeur et d'une double vis sans fin d'extrusion à vitesse variable, tête d'extrusion à sortie unique équipée d'une buse moulage pâte. L'extrudeuse est combinée avec l'unité de coupe pneumatique/mécanique et d'autres accessoires. Toutes les parties en contact avec le produit sont facilement amovibles pour un lavage efficace.

Available SETTINGS



Quantità di pasta

Amount of dough

Cantidad de pasta

Quantité de pâte



Lunghezza taglio

Cutting length

Lungitud corte

Longueur de coupe



Velocità taglio

Cutting speed

Velocidad de corte

Vitesse de coupe



Velocità del tappeto di scarico se abbinato

Speed of the unloading belt

Velocidad de la cinta transportadora

Vitesse du tapis roulant





TECHNICAL DATA

Diametro minimo ugello estrusione pasta / Minimum diameter of extrusion dough nozzle
Diámetro mínimo de extrusión de la masa / Diamètre minimum buse d'extrusion de la pâte **15 mm**

Diametro massimo ugello estrusione pasta / Maximum diameter of extrusion dough nozzle
Diámetro máximo de extrusión de la masa / Diamètre maximum buse d'extrusion de la pâte **60 mm**

La capacità produttiva massima dipende dall'impasto e dal peso del prodotto
 The maximum production capacity depends on the dough and the weight of the product
La capacidad máxima de producción depende de la masa y del peso del producto
 La capacité de production maximale dépend de la pâte et du poids du produit

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. 150 pcs/min**

Allacciamento elettrico / Electrical working
Conexión eléctrica / Connexion électrique **1PH/220V. 50/60Hz**

Allacciamento pneumatico e consumo massimo aria compressa /
 Pneumatic connection and maximum compressed air consumption **6 P bar/ 160 NL/min**
Conexión neumática y consumo máximo de aire comprimido /
 Connexion pneumatique consommation maximale d'air comprimé

Assorbimento elettrico / Electric absorption
Absorción eléctrica / Absorption électrique **1,7 kW**

Dimensioni ingombro estrusore / Dimensions extruder machine
Dimensiones máquina extrusora / Dimensions machine extrudeuse **74x168x150h cm**

Peso estrusore / Weight extruder machine
Peso máquina extrusora / Poids machine Extrudeuse **210 kg**





STANDARD DEVICES



IT Testata di estrusione ad 1 uscita
EN Extrusion head 1 row
ES Cabezal de extrusión de 1 salida
FR Tête d'extrusion à 1 sortie

IT Ugelli formatura impasto
EN Dough forming nozzle
ES Boquillas para la formación de masa
FR Buses de mélange

IT Gruppo nastro trasportatore
EN Conveyor belt
ES Cintas transportadora de salida producto
FR Tapis roulant

IT Dispositivo di taglio, a diaframma pneumatico e a diaframma meccanico
EN Pneumatic/mechanical knife diaphragm cut
ES Unidad de corte neumático/mecánico
FR Dispositif de coupe pneumatique/mécanique



OPTIONAL DEVICES

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 fil

IT Testa inclinata completa di piastre di estrusione a disegno
EN Inclined head complete with customdesigned extrusion plates
ES Cabezal inclinado completo con placas de extrusión según el diseño
FR Tête inclinée complète avec plaques d'extrusion sur mesure

IT Rullo motorizzato con rullo liscio
EN Motorized decorator roll with smooth roll
ES Rodillo motorizado con rodillo liso
FR Rouleau motorisé avec rouleau lisse

IT Rullo con rigatura decorativa diritta / inclinata / romboidale
EN Straight / inclined / rhomboidal lines decorating roll
ES Rodillo con forro decorativo recto / inclinado / romboidal
FR Rouleau avec doublure décorative droite / inclinée / rhomboïdale

IT Abbinamento del gruppo deposito automatico RT60
EN Suitable with automatic deposit unit model RT60
ES Unida al grupo de depósito automático modelo RT60
FR Avec combinaison du groupe de dépôt automatique model RT60

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