

BS60

CO-EXTRUDER MACHINE



IDEAL FOR
a medium / large
production
of pastry.



Examples of
FINISHED PRODUCTS



IT

Per biscotti semplici e ripieni.

Il co-estrusore a coclee modello BS60 può essere a 4 o 2 file, ed è adatto alla produzione di prodotti semplici o ripieni. L'estrusore a coclee BS60 è dotato di PLC con touch panel da 7" e consente di estrarre **impasti duri, viscosi**.

ES

Para galletas simples o rellenos.

El co-extrusor de tornillo modelo BS60 puede ser de 4 o 2 filas, y es adecuado para la producción de productos simples o rellenos. Esta equipado con un PLC con Panel táctil de 7" y permite extruir Masas **duras, viscosas**.

EN

For plain and filled biscuits.

The augers co-extruding machine model BS60 can have 4 or 2 rows, suitable for the production of simple and filled products. The BS60 is equipped with PLC with 7" touch panel and augers extruder allows you to extrude **hard, viscous**.

FR

Pour les biscuits simples et fourrés.

La co-extrudeuse à vis sans fin modèle BS60 peut être de 4 ou 2 rangées et convient à la production de produits simples ou farcis. L'extrudeuse à vis sans fin BS60 est équipée de PLC avec écran tactile 7" et permet d'extruder des pâtes **dures, visqueuses**.

Available SETTINGS



Quantità di pasta e di ripieno o secondo ripieno

Amount of dough and of filling or second filling

Cantidad de pasta y de relleno o segundo relleno

Quantité de pâtes et de farce ou seconde farce



Impostazione ricetta

Setting recipe

Configuración receta

Configuration recette



Numero biscotti per teglia

Number of cookies per tray

Número de galletas por bandeja

Nombre de biscuits par plaque



Quantità 2° ripieno

Amount of 2nd filling

Cantidad 2º relleno

Quantité 2eme farce



Velocità taglio

Cutting speed

Velocidad corte

Vitesse de coupe



Lunghezza taglio

Cutting length

Longitud corte

Longueur de coupe





TECHNICAL DATA

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.
360 pcs/min

Gruppo di taglio pneumatico / Pneumatic cutting

Unidad de corte neumático / Groupe de coupe pneumatique

prod.
600 pcs/min

Dimensioni / Dimensions

Dimensiones / Dimensions

140x140x155h cm

Peso / Weight

Peso / Poids

450 kg

Voltaggio / Voltage

Conexión Eléctrica / Tension

380-400 Volt/50Hz/3ph

Potenza installata / Installed power

Absorciòn Eléctrica / Puissance installée

KW 5

Alimentazione pneumatica - consumo / Pneumatic connection - consumption

Conexión neumática / Alimentation pneumatique - consommation

6 bar – 200 NL/min





OPTIONAL DEVICES



IT	Coltello meccanico taglio diaframma a 2 o 4 uscite CTM 4/2 - 4/4
EN	Mechanical knife – cutting diaphragm 2 or 4 rows CTM 4/2 - 4/4
ES	Cuchilla mecánica corte diafragma de 2 o 4 salidas CTM 4/2 - 4/4
FR	Couteau mécanique coupe à diaphragme à 2 ou 4 sorties CTM 4/2 - 4/4

IT	Testata di estrusione a 2 o 4 uscite TS 2/4 o 4/4
EN	Extrusion head 2 or 4 rows TS 2/4 or 4/4
ES	Cabezal de extrusión de 2 o 4 salidas TS 2/4 o 4/4
FR	Tête d'extrusion à 2 ou 4 sorties TS 2/4 or 4/4

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

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

IT	Gruppo iniezione secondo ripieno mod. RP3.2
EN	Injector unit second filling mod. RP3.2
ES	Unidad inyección segundo relleno mod. RP3.2
FR	Groupe d'injection de la seconde farce mod. RP3.2

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

IT	Testa di estrusione per barrette, grissini e altro
EN	Extrusion head for bars, bread stick and similar products
ES	Cabezal de extrusión para barritas, palitos de pan y otros productos
FR	Tête d'extrusion pour barres, gressins et autres produits