

# FORMADORA HORIZONTAL

## ARMOR ABS 2

### USO

Máquina para enrollar y dar forma a las piezas de masa.

Pesos de 50 gramos a 2.000 gramos. (\*)

Ritmos de producción (\*): hasta 1.800 piezas por hora en función del peso de las piezas de masa (para panes de 350 gramos).

(\*) : La información facilitada es orientativa y puede variar en función de la naturaleza de la pasta.



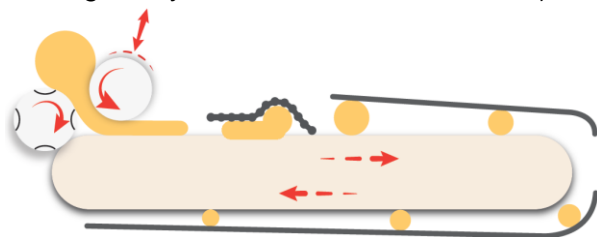
### Versión ESTÁNDAR

- **Dos rodillos para un mejor resultado. Un rodillo liso de prelamado + un rodillo de laminado**



- **Alargamiento sobre una mesa fija :**

- Una bandeja de formación articulada que permite un 1er alargamiento de sus piezas de masa sin estrés.
- Un 2º alargamiento mediante mesa rígida ajustable.
- Buen alargamiento sin calentar la masa (masa frágil, muy hidratada, con levadura, ...)



- **Canal de seguridad retráctil, y retirada de los rascadores por desenganche :**

- Fácil acceso para el mantenimiento.
- Fácil extracción de los rascadores para su limpieza.
- Mantenimiento más fácil, mayor vida útil del rodillo.

- **Las paredes laterales de aluminio de 8 mm garantizan el mantenimiento de los ajustes básicos de fábrica como :**

- Alineación del rodillo de laminado con la cinta transportadora.
- Paralelismo de la cinta transportadora con respecto a la mesa fija.

- **Cinta de lana sobre trama sintética de 5 mm de grosor (ancho : 750 mm) :**

- Mejor forma y aspecto de las piezas de masa.
- Buena retención de las cintas durante el moldeado y mayor vida útil de las mismas.

- **2 interruptores de aguja para el ajuste del laminado y alargamiento :**

- Gran precisión de los ajustes.
- Fiabilidad de los ajustes a lo largo del tiempo.

- **Sistema de transmisión silencioso y duradero :**

- Garantiza un nivel de ruido muy bajo en funcionamiento (el nivel de presión acústica de emisión ponderado A y promediado en el tiempo es inferior a 70 dB).

- **Sistema de extensión progresiva sincronizada (APS) :**

- Sincroniza automáticamente los 2 niveles de los alargadores (superior e inferior).
- Esto permite alargar la masa progresivamente, sin rasgarla, incluso en el paso entre las 2 alargadores

## Versión SILVER

**Alvéo+** : Rodillo de pre-laminado con pequeños hoyos para reproducir el trabajo manual sin desgasificar la masa. Ideal para panes fermentados y/o panes con mayor contenido de humedad (como las baguettes Traditions,...)

## Versión GOLD

**Pointop** : Sistema para producir automáticamente baguettes con puntas. Esto le permite variar sus panes sin gastar más tiempo en la producción.

## Versión PLATINUM

**Carro de soporte**: Base de acero inoxidable con ruedas sobre la que se fijará la formadora. El conjunto se entrega en una caja de madera para una mejor protección durante el transporte.

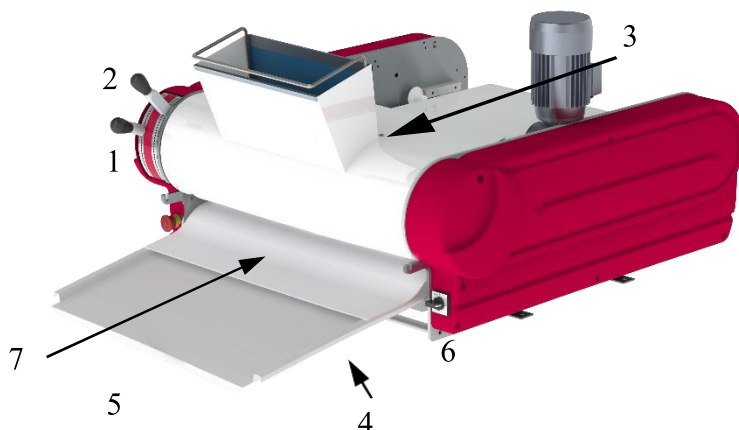
	STANDARD	SILVER	GOLD	PLATINUM
Alvéo+		✓	✓	✓
Pointop			✓	✓
Carro				✓

	ACCESORIOS / OPCIONES	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guías para panes cortos</li> </ul>	Calibra los panes en el 2º alargamiento para asegurar la regularidad de la longitud.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema Rolls-coup<sup>®</sup></li> </ul>	Permite cortar las baguettes en 2, 3 ó 4 piezas para ahorrar tiempo en la producción
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema Pointop<sup>®</sup></li> </ul>	Formación de baguettes y panes cortos con puntas.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cinta de evacuación 1, 2 o 3m</li> </ul>	Facilita el recogido de las piezas. Permite el trabajo con 2 operadores
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pack tradición (Pointop + Alvéo+)</li> </ul>	El combo para hacer hermosas baguettes "Tradición", variando las formas.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cintas alimentadoras traseras y delanteras</li> </ul>	Recomendado cuando hay alimentación por cámara para una buena regularidad del producto
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carro con ruedas</li> </ul>	Base reforzada sobre la que se monta la formadora
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controles a la izquierda</li> </ul>	Dependiendo de la configuración del laboratorio, los controles de la izquierda serán más accesibles
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carters de acero inoxidable</li> </ul>	Más higiénico Facilita la limpieza Prolonga la vida de su máquina

# PRESENTACIÓN

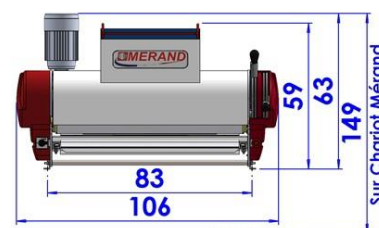
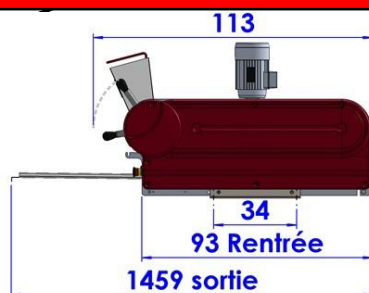
**Modelo:** ARMOR ABS

- 1- Ajuste de la tensión.
- 2- Ajuste de la rotación.
- 3- Canal de alimentación
- 4- Bandeja de recuperación de piezas de masa integrada y retráctil.
- 5 - Alfombra de mesa de mostrador.
- 6 - Interruptor de arranque.
- 7 - Sistema Rolls-coup® (o Pointop®)



# DIMENSIONES

Formadora  
Con  
Canal

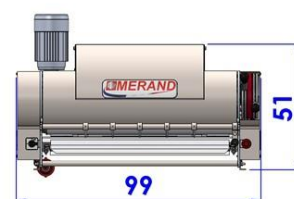


sur Chariot Mérand

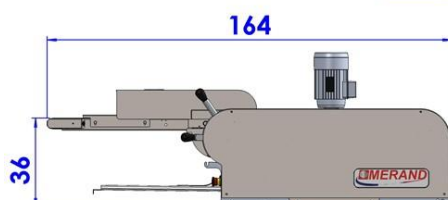
Formadora  
Con Cinta de  
alimentacion  
trasera



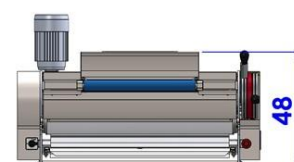
38  
Hauteur tapis  
d'alimentation



Formadora  
Con Cinta de  
alimentacion  
delantera



36



48

\* Altura cinta de alimentacion.

## PESO - EMBALAJE

Peso neto : 152 Kg.

Embalado en palet con caja de cartón :

Peso bruto : 172 Kg

Dimensiones (Anchura x Profundidad x Altura):  
130 cm x 135 cm x 85 cm.

Embalado en palet con caja de madera (\*):

Peso bruto: 222 Kg (262 Kg\*\*)

Dimensiones (ancho x fondo x alto): 130 cm x 135 cm  
(186 cm\*\*\*) x 84 cm.

(\*) Caja marítima completa, madera no tratada

(\*\*) Peso bruto Armor ABS con cinta delantera en caja

(\*\*\*) Profundidad de caja Armor ABS con cinta delantera

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

- 380 Volts / 50 Hz / 0,37 Kw / 1,40 A
- 380 Volts / 60 Hz / 0,37 Kw / 1,40 A
- 220 Volts / 50 Hz / 0,37 Kw / 2,17 A
- 220 Volts / 60 Hz / 0,37 Kw / 2,17 A

Alimentación: cable de 2,5 m con enchufe TRI + T + N

## HIGIENE - SEGURIDAD

La Formadora ARMOR ABS cumple con la normativa :

La directiva sobre máquinas 2006/42/CE.  
El Código del Trabajo.



MÉRAND Mécapâte S.A. ■ Z.I. de la Turbanière ■ BRÉCÉ ■ 35530 NOYAL SUR VILAINE ■ FRANCE  
☎ + 33 (0)2 99 04 15 30 ■ Fax + 33 (0)2 99 04 15 31 ■ internet : <http://www.merand.fr>