

## **Formatrice a 2 cilindri**

Le formatrici a 2 cilindri GIO2/4C + UB, 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 GIO700X1000 e GIO700X100R, anch'essi in acciaio inox, completano la gamma delle possibili forme di pane e pasticceria ricavabili da queste formatrici. Le formatrici GIO2/4C + UB sono state testate con successo anche per avvolgere i triangoli di pasta da croissant di ogni dimensione, ampliando così la gamma delle lavorazioni possibili.

## **2 cylinder moulder machine**

Our moulders in versions with 2 cylinders, GIO2/4C + UB, 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 1,25 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 GIO700X1000 and GIO700X100R, which are also in stainless steel, to complete the possible range of bread and pastry-shop shapes that can be obtained using these moulders. The GIO2/4C + UB moulders were tested successfully also for rolling up dough triangles used to make croissants of all sizes thus broadening the production range.

## **Zweirwalzige Formmaschine**

Die vielseitig einsetzbaren Formeinheiten mit 2- Walzen GIO2C und Standardwalzenlänge 550 mm 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 15 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 Langwirksamchinen GIO700 und GIO700R wird die Palette der mit diesen Formeinheiten herstellbaren Brot und Gebäckformen weiter vervollständigt.

## **Façonneuse-laminoir à 2 cylindres**

Les façonneuses à 2 cylindres GIO2/4C + UB, avec largeur standard des cylindres de 550 mm - 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 laminar 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 GIO700X1000 et GIO700X100R, également réalisées en acier inox, complètent la gamme des possibilités - en termes de formes de pains et de pâtisserie - offertes par ces façonneuses. Les façonneuses GIO2/4C + UB ont été testées avec succès, également pour enrouler les triangles de pâte de croissant de toute dimension, en élargissant ainsi la gamme des travaux possibles.

## **Moldeadora de 2 cilindros**

Las moldeadoras de 2 cilindros GIO2/4C + UB, 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 IO700X1000 y GIO700X100R, éstas también de acero inoxidable, completan la gama de las posibles formas de pan y de pastelería que se pueden producir con estas moldeadoras. Las moldeadoras GIO2/4C + UB se han probado exitosamente también para enrollar los triángulos de masa para cruasanes de cualquier tamaño, ampliando de esta forma la gama de las elaboraciones posibles.

MODELLO MODEL	POTENZA MOTOR POWER	PESO WEIGHT	LARGHEZZA UTILE CILINDRI CYLINDER WORKING WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT
GIO2C UPPER BELT	Kw 0,75	Kg 192	550mm	1180mm	900mm	1200mm
GIO4C UPPER BELT	Kw 0,75	Kg 214	550mm	1180mm	900mm	1200mm