



mfitaly
bakery & pastry plant automation

GRUPPO AUTOMATICO TEMPO 135 - 180 - 225
AUTOMATIC UNIT TEMPO 135 - 180 - 225
GROUPE AUTOMATIQUE TEMPO 135 - 180 - 225
GRUPO AUTOMÁTICO TEMPO 135 - 180 - 225




Il Gruppo automatico TEMPO, disponibile nei modelli 135 - 180 - 225, è una macchina di alta maneggevolezza ed adattabilità ai vari tipi di pasta e forme con un ampio campo di grammatura. Dotato di un sistema rapido per la sostituzione dei coltelli che varia da 1-2-3 fino a 4 file per il modello 225, permette di lavorare un ampio range di pezzatura. Il sistema di comando elettronico a logica regola il peso per paste molli, lievitate e dure, con la possibilità di memorizzare 16 programmi con autoregolazione del peso e descrizione dello standard impostato. Il gruppo TEMPO è dotato di nastro di carico di ampia capacità, dispositivo anti-strappo per l'alimentazione costante al gruppo di taglio e sistema anti-stress della pasta, posto nella testata di taglio per un taglio della pasta preciso e dolce. I modelli 180 - 225 sono corredati di divaricatore reclinabile per lo scarico del pezzo solo tagliato sul telo di riposo, e di nastro di riposo diviso e mobile. La seconda formatrice è a 3 cilindri per i modelli 180 - 225. E' possibile applicare al gruppo TEMPO un filonatore indipendente per consentire la produzione di filoni, filoncini, bussola e tutte le forme di pasta che necessitano di un allungamento e stiratura dolci ed uniformi. Il modello 135 si adatta ottimamente ai piccoli laboratori di panificio che non richiedono elevate quantità di produzione di singoli prodotti, permettendo un'eccellente flessibilità e un notevole risparmio di tempo nell'esecuzione.♣ Su richiesta (optional) i gruppi automatici TEMPO possono essere corredati di sfarinatore in entrata e prolungamento del nastro di carico per la pasta. Possono inoltre essere forniti con comandi sinistri della spezzatrice e della prima formatrice rispetto al senso d'introduzione della pasta. TOUCH SCREEN A COLORI PER IL MODELLO TEMPO 225.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation


Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



 The automatic TEMPO Unit is available in the 135, 180 or 225 models.

This is a very handy automatic unit easy to adapt to all different types of dough and shapes with a wide weight range, equipped with a special device for quickly replacing the knives at 1-2-3-4 rows. The computerized control panel allows to regulate the weight of soft, proofed and hard dough, with the possibility to store 16 programs with auto-regulation of weight and description of the standard being utilized.

The machine is equipped with a high capacity conveyor belt, an anti-waste system for a belt continuous dough feeding and dough no-stress system located right under the cutting heads in order to provide a precise and gentle cut. The 180 and 225 models are equipped with an angled belt for the direct discharge of the cut dough in the resting surface and resting belt movable longitudinally with an opposite rotation direction for front or back discharge. The second moulder is a 3-cylinder group for models 180, 225. It is possible to pair a TEMPO Unit to an independent breadstick moulder to produce baguettes, demi baguettes, breadsticks, and every other dough forms that requires gentle and uniform stretching. The 135 model is excellent for small bakeries that do not require high volume production of a single format, therefore allowing high production flexibility and an outstanding time saving executions. ♣ Upon request, the TEMPO Units can be supplied with entry flour sprinkler and extended infeed belt. They can also be supplied with controls for the divider and first moulder on the left side. **COLOUR TOUCH SCREEN FOR TEMPO 225**

 Le Groupe automatique TEMPO, disponible dans les modèles 135 - 180 - 225, est une machine de haute maniabilité et adaptabilité aux divers types de pâte et de formes avec une large fourchette de grammage. Equipé d'un système rapide pour la substitution des couteaux qui varie de 1-2-3 jusqu'à 4 files pour le modèle 225, il permet de travailler une ample gamme de calibrages. Le système de commande électronique à logique règle le poids pour des pâtes molles, avec levain et dures, et offre la possibilité de mémoriser 16 programmes avec autoréglage du poids et description du standard programmé. Le groupe TEMPO est équipé d'un tapis de chargement de grande capacité, d'un dispositif anti-déchirure pour l'alimentation constante au groupe de coupe et d'un système anti-stress de la pâte, placé dans la tête de coupe pour découper la pâte précisément et doucement. Les modèles 180 - 225 sont munis d'un écarteur inclinable pour le déchargement du morceau seulement coupé sur le tapis de repos, et d'un tapis de repos divisé et mobile. La seconde modelleuse a 3 cylindres pour les modèles 180 - 225. Il est possible d'appliquer au groupe TEMPO un façonneur de flûtes indépendant permettant la production de flûtes, ficelles, « bussola » et de toutes les formes de pâte qui ont besoin d'être allongées et étirées doucement et uniformément. Le modèle 135 est très adapté aux petits ateliers de boulangerie qui ne demandent pas de quantités élevées de production de chaque produit, ce qui permet une excellente flexibilité et une importante économie de temps lors de l'exécution. ♣ Sur demande (en option), les groupes automatiques TEMPO peuvent être munis d'un saupoudreur de farine en entrée et d'un prolongement du tapis de chargement pour la pâte. On peut aussi fournir des commandes gauches pour la morceleuse et pour la première modelleuse par rapport au sens d'introduction de la pâte. **ÉCRAN TACTILE COULEURS POUR LE MODÈLE TEMPO 225.**

Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.

The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.

Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.

Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com

El Grupo automático TEMPO, disponible en los modelos 135 - 180 - 225, es una máquina que se puede manejar fácilmente y que se adapta a los distintos tipos de masa y formas con un amplio campo de gramaje. Equipado con un sistema rápido para la sustitución de las cuchillas, que varía entre 1-2-3 hasta 4 líneas en el caso del modelo 225, permite trabajar una amplia tipología de piezas. El sistema de control electrónico de lógica regula el peso para las masas blandas, fermentadas y duras, con la posibilidad de memorizar 16 programas con autorregulación del peso y descripción del estándar configurado. El grupo TEMPO se ha equipado con una cinta de carga de amplia capacidad, un dispositivo anti-rotura para la alimentación constante del grupo de corte y un sistema anti-estrés de la masa, puesto en el cabezal de corte para un corte preciso y dulce de la masa. Los modelos 180-225 se han equipado con un separador reclinable para descargar sólo la pieza cortada en la cinta de reposo, y con una cinta de reposo dividida y móvil. La segunda moldeadora está constituida por 3 cilindros para los modelos 180 - 225. Es posible aplicar al grupo TEMPO una moldeadora para panes largos independiente para consentir la producción de baguettes grandes y pequeñas y de todas las formas de masa que requieren ser alargadas y estiradas dulce y uniformemente. El modelo 135 se adapta de forma excelente a los pequeños laboratorios de panadería que no requieren elevadas cantidades de producción de productos individuales, permitiendo una excelente flexibilidad y un considerable ahorro de tiempo en la realización. ♣ A petición de los interesados (dispositivos opcionales) los grupos automáticos TEMPO pueden equiparse con pulverizador de entrada y prolongación de la cinta de carga para la masa. Además pueden equiparse con controles izquierdos de la partidora y de la primera moldeadora con respecto al sentido de introducción de la masa. TOUCH SCREEN DE COLORES PARA EL MODELO TEMPO 225.



Modello	Max produzione	Dimensioni	Massa	Potenza
Model	Max production	Dimensions	Mass	Power
	pz/h	L/P/h mm.	Kg.	Kw
TEMPO 135 X	5000	960x2745x1630	745	2,35
TEMPO 135 1V	5000	960x2745x1630	745	2,35
TEMPO 135 VS	5000	960x1780x1630	550	1,6
TEMPO 180	6000	960x2745x1130	840	2,35
TEMPO 225	6000	960x2745x1130	870	2,5

Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.

The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.

Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.

Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com