

Family Lam 2 serie 500/600

Dati Tecnici / Technical data Технические данные	«LAM 2» 507 B	«LAM 2» 510 B	«LAM 2» 507	«LAM 2» 510	«LAM 2» 610 B	«LAM 2» 610	«LAM 2» 614-614L/T*	«LAM 2» 616-616L/T*	
Modello - Model Модель	banco / bench Раб. стол	banco / bench Раб. стол	basamento base/Подставка	basamento base/Подставка	banco / bench Раб. стол	basamento base/Подставка	basamento base/Подставка	basamento base/Подставка	
Larghezza nastro Conveyor belt width Ширина ленты	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	
Lunghezza nastro Belt length / Длина ленты	750 mm	1000mm	750mm	1000mm	1000mm	1000mm	1400mm	1600mm	
Diametro cilindro Cylinders diameter Диаметр роликов	84 mm	84 mm	100 mm	100 mm	84 mm	100 mm	100 mm	100 mm	
Vel. tappeto uscita Exit belt speed Скорость ковра на выходе	50 cm/s-см/сек	Optional: velocità variabile da 50 a12 cm/sec optional: variable speed from 50 to12 cm/sec Дополнительно: регулируемая скорость от 50 до 12 см/сек					*con sistema di taglio e velocità variabile da 15 a 60 cm/sec *with cutting device and variable speed from 15 to 60 cm/sec *система резки и регулируемая скорость от 15 до 60 см/сек		
Dim. in lavoro Working dimensions Габаритные размеры	970 x 1560	970 x 2060	970 x 2160	970 x 2660	1070 x 2060	1070 x 2660	1070 x 3460	1070 x 3860	
Dim. in riposo Stored dimensions Размеры в режиме ожидания	970 x 900	970 x 1100	970 x 900	970 x 1100	1070 x 1100	1070 x 1100	1070 x 1250	1070 x 1350	
Potenza motore Installed power Мощность мотора	0.55 kw / кВт	0.55 kw / кВт	0.55 kw / кВт	0.55 kw / кВт	0.75 kw / кВт	0.75 kw / кВт	0.75 kw / кВт	0.75 kw / кВт	
Peso - Weight - Вес	89 kg / кг	93 kg / кг	140 kg / кг	150 kg / кг	99 kg / кг	150 kg / кг	160 kg / кг	170 kg / кг	
Alimentazione - Power supply Электрическое напряжение	standard: 480 / 440 / 415 / 380 / 220 / 208 trifase- triphase optional: 220 / 208 / 110 monofase - monophase Стандарт: 480/440/415/380/220/208 – трехфазное – Дополнительно: 220/208/110 – однофазное								

Family Lam 2 serie 6500

Dati Tecnici - Technical data Технические данные	«LAM 2» 6510	«LAM 2» 6514	«LAM 2» 6516	«LAM 2» 6514 L/T*	«LAM 2» 6516L/T*
Struttura Structure / Структура	Verniciata / Inox (opzionale) Paint / Stainless steel (optional)				
Sfarinatore automatico Automatic flour duster Авт.размольное устройство	opzionale - optional Дополнительно				
Larghezza nastro Conveyor belt width Ширина ленты	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Lunghezza tavolo Working table length Длина раб.поверхности	1000+1000 mm	1400+1400 mm	1600+1600 mm	1400+1400 mm	1600+1600 mm
Dimensioni totali Overall dimensions Габаритные размеры	2517 x 1108 mm	3317 x 1108 mm	3717 x 1108 mm	3317 x 1108 mm	3717 x 1108 mm
Diametro cilindri Cylinders diameter Диаметр роликов	100 mm				
Apertura cilindri Cylinders opening Открытие роликов	0 - 55 mm				
Velocità nastro Conveyor running speed Скорость ленты	60 cm/sec - optional: due velocità 60-40 cm/sec o velocità variabile da 60 a 15 cm/sec 60 cm/sec - optional: two speeds 60-40 cm/sec or variable speed to 60 from 15 cm/sec 60 см/сек, дополнительно: 2 скорости 60-40 см/сек или регулирование скорости переключателем 60-15 см/сек			*con sistema di taglio e velocità variabile da 15 a 60 cm/sec *with cutting device and variable speed from 15 to 60 cm/sec *система резки и регулируемая скорость от 15 до 60 см/сек	
Potenza motore / Motor power Мощность мотора	1,5 kw / кВт	1,5 kw / кВт	1,5 kw / кВт	1,5 kw / кВт	1,5 kw / кВт
Tensione alimentazione Electric power Электрическое напряжение	standard: 480 / 440 / 415 / 380 / 220 / 208 trifase- triphase Стандарт: 480/440/415/380/220/208 – трехфазное				
Peso - Weight - Вес	250 kg. / кг	260 kg. / кг	270 kg. / кг	290 kg. / кг	370 kg. / кг

Family Lam 2

Caratteristiche tecniche

La macchina è realizzata tenendo in considerazione le recenti normative igieniche e di sicurezza con l'utilizzo di acciaio inox, lega d'alluminio e di materiali plastici approvati. Nastri trasportatori in materiale sintetico rivestiti in poliuretano in conformità alle norme. Con nuovi cilindri maggiorati da 100 mm di diametro.

Optional:

- realizzazione del basamento in acciaio inox.
- dispositivo di taglio.
- velocità variabile del tappeto a due velocità fisse o con variatore.

Technical features

High quality materials such as stainless steel, aluminium and synthetic components ensure a sanitary unit while maintaining consistency, durability and longevity in accordance with standards.

Synthetic material belts coated with polyurethane in accordance with standards. Equipped with new 100 mm diameter cylinders.

Optional:

- stainless steel base construction.
- cutting attachment.
- variable speed of the belt with two fixed speeds or with variator.

Caractéristiques techniques

La machine a été conçue en tenant compte des récentes normes hygiéniques et de sécurité : utilisation d'acier inox, d'alliage d'aluminium et de matières plastiques agréées. Tapis transporteurs en matière synthétique, revêtus de polyuréthane, conformes aux normes. Avec nouveaux cylindres de calibration de 100 mm.

Options:

- socle en acier inox.
- dispositif de coupe.
- vitesse du tapis variable avec 2 vitesses ou par variateur de vitesse.

Datos técnicos

La máquina esta realizada teniendo en consideración las mas recientes normas de higiene y de seguridad con la utilización de materiales como el acero inoxidable, el aluminio y materiales plásticos aprobados.

Lonas de transporte en material sintético revestidas en poliuretano conforme a la norma. Máquina equipada con nuevos cilindros de 100 mm de diámetro.

Opcional:

- construcción de la base en acero inoxidable.
- sistema de corte.
- velocidad de lonas variable con 2 velocidades o con regulador de velocidad.

Technische Merkmale

Beim Bau der Maschine wurden gemäß den geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften Edelstahl, Aluminiumlegierung und zugelassene Kunststoffe verwendet. Förderbänder aus polyurethanbeschichtetem Synthetikmaterial gemäß Normenvorschriften. Mit neuen Zylinder stieg um 100 mm Durchmesser.

Sonderausstattung:

- Unterbau aus Edelstahl.
- Schneidvorrichtung.
- Verstellbare Geschwindigkeit des Förderbands mit 2 Geschwindigkeitsstufen oder stufenlos mittels Drehzahlwandler.

Технические характеристики

Машина изготовлена в соответствии с самыми последними гигиеническими нормами, нормами по безопасности для изделий из нержавеющей стали с припоем из алюминия и пластиковых материалов.

Транспортировочные ленты выполнены из синтетического материала, покрыты полиуретаном в соответствии со всеми нормами. с новыми цилиндрами, диаметром увеличенным до 100 мм

Дополнительно:

- изготовление основания машины из нержавеющей стали
- устройство резки
- регулируемая скорость движения ковра: две фиксированные скорости или с переключателем.



Family Lam 2

Family Lam 2

La linea di sfogliatrici modello LAM 500/600 è stata specificatamente realizzata tenendo in considerazione la necessità di panifici, pasticcerie, alberghi e ristoranti. Per esigenze di produzione industriale è disponibile la linea LAM 6500 che consente di lavorare quantità maggiori di pasta.

In tutte le sfogliatrici LAM la possibilità di rialzare i tavoli di lavoro riduce notevolmente l'ingombro delle macchine in posizione di riposo, e ne facilita al contempo la pulizia.

L'assenza di componenti elettromeccanici scoperti, quali motori e cavi elettrici, la particolare conformazione delle coperture e del pannello porta-farina, la semplicità con la quale si rimuovono e si rimontano i raschiatori permettono operazioni di pulizia quotidiana semplici e veloci.

La nuova ergonomia della maniglia, con il comodo sistema a scorrimento, permette di impostare lo spessore finale in modo preciso e sicuro. La semplicità e robustezza, unite alla facilità d'utilizzo, rendono queste macchine uno strumento ineguagliabile ed insostituibile.

The reversible sheeters mod. LAM 500/600 were specifically designed with the particular consideration for use within small bread-pastry bakeries, hotels and restaurants. For industrial needs it is available the LAM 6500 that allows to work a bigger amount of dough.

In all the LAM sheeters the conveyor tables can be raised up into a resting position, thereby occupying less space within the working area.

This position also facilitates effective cleaning of the unit.

The absence of uncovered and unprotected electrical components, motors, and chords, the detailed conformity of exterior panels, the simplicity of the removable and replaceable dough scrapers, make this unit particularly simple and expedient to clean. A re-designed handle, with a comfortable sliding system, facilitates ease of dough thickness selection with a high degree of accuracy and confidence.

All of these features coupled with the general ease of use make this machine unparalleled.

Les laminoirs mod. LAM500/600 ont été conçus et réalisés en considérant les problèmes et les besoins des boulangers, pâtisseries, hôtels et restaurants.

Sur des productions plus élevées, dans l'industrie pâtisseries, la ligne LAM6500 permet d'effectuer le laminage d'une plus grande quantité de pâtons.

La possibilité de remonter les tables de travail sur toute la gamme de laminoirs réduit l'encombrement de façon remarquable tout en facilitant le nettoyage de la machine.

L'absence de composants électriques-mécaniques découverts tels que moteurs et câbles électriques, les capôts particulièrement façonnés, le couvercle farine et les raclers qui se déplacent facilement permettent d'effectuer un nettoyage rapide et efficace.

Le réglage final de l'épaisseur sûr et précis est assuré par la nouvelle poignée conçue de façon particulière.

La simplicité, la robustesse et la facilité d'utilisation de ces laminoirs en font un instrument inégalable et irremplaçable.

La línea de laminadoras modelo LAM 500/600 ha sido específicamente construida teniendo en consideración las necesidades de panaderías, pastelerías, hoteles y restaurantes.

Por necesidad de producciones industriales es disponible la línea LAM 6500, que permite de elaborar mayores cantidades de masa.

In todas la laminadoras LAM el su sistema de alzamiento de las mesas permite mas fáciles trabajos de limpieza y un mejor almacenaje hasta su próxima utilización. La ausencia de elementos electromecánicos descubiertos, como el motor y los cables eléctricos, la particular conformación de la tapa superior y del cajón porta harina, la simplicidad con la cual se quitan y se ponen las cuchillas rascadoras, permiten operaciones de limpieza cotidianas simples y veloce.

La nueva ergonomía del mando rodillos, con un innovativo y muy preciso sistema de regulación de altura entre rodillos manejado y sencillo, permite de programar un espesor final de un modo preciso y seguro.

La simplicidad y una gran sencillez de uso, convierten esta maquina en un instrumento e inigualable e insustituible.

Die Baureihe der Ausrollmaschinen LAM 500/600 wurde speziell für die Anforderungen von Bäckereien, Konditoreien, Hotels und Restaurants ausgelegt.

Für industrielle Produktionsanforderungen ist die Baureihe LAM 6500 lieferbar, mit der größere Teigmengen verarbeitet werden können.

Durch die Möglichkeit, die Arbeitstische nach Arbeitsende hochzuklappen, wird bei allen Ausrollmaschinen LAM der Platzbedarf reduziert und gleichzeitig die Reinigung erleichtert.

Das Fehlen freiliegender elektromechanischer Bauteile wie Motor und Stromkabel, die spezielle Form der Abdeckungen und der Mehlplatte, sowie der einfache Aus- und Einbau der Abstreifer gestatten einfache und schnelle tägliche Reinigungsarbeiten.

Der Hebel wurde nach den neusten ergonomischen Erkenntnissen geformt, und mit dem praktischen Gleitsystem lässt sich die Endstärke des Teigs präzise und sicher einstellen.

Die einfache und robuste Bauweise und die benutzerfreundliche Bedienung machen diese Maschinen zu einem unvergleichlichen und unersetzbaren Arbeitsmittel.

Линия тестораскаточных машин модельного ряда LAM 500/600 специально разработана для хлебопекарных фабрик, кондитерских, гостиниц и ресторанов, принимая во внимание их потребности.

Для удовлетворения массового производства мы представляем линию LAM 6500, которая позволяет обрабатывать большое количество теста одновременно. Все тестораскаточные машины LAM имеют возможность поднятия рабочей поверхности, что значительно уменьшает габариты машины в режиме ожидания, а также облегчает ее уборку.

Отсутствие открытых электромеханических деталей, таких как, мотор и электрические подсоединения, особое строение закрывающих частей и панелей для загрузки муки, простота монтажа и демонтажа скребков – все это облегчает ежедневную эксплуатацию аппарата. Новая эргономичная ручка, с удобной системой открывания позволяет устанавливать точно и надежно толщину теста. Такие характеристики, как простота и прочность, соединенные в едином целом, делают эти машины незаменимыми и не похожими ни на какие другие.

Family Lam 2 500/600

- Con nuovi cilindri maggiorati da 100 mm di diametro.
- Equipped with new 100 mm diameter cylinders.
- Avec nouveaux cylindres de calibration de 100 mm.
- Máquina equipada con nuevos cilindros de 100 mm de diámetro
- Mit neuen Zylinder stieg um 100 mm Durchmesser
- с новыми цилиндрами, диаметром увеличенным до 100 мм**

- Variatore di velocità elettronico "Energy saving" - risparmio di energia 10%
- Variable speed "Energy saving" - 10% energy save
- Variateur de vitesses "à économie de courant" - 10% d'économie.
- Variador de velocidades "Energy saving" - 10% economía de corriente eléctrica
- Verstellbarer Geschwindigkeit - "Energy saving" - 10% Energiesparend
- Электронный переключатель скорости «Energy saving» – позволяет сэкономить на 10% энергосбережение.**



- Apertura cilindri con display digitale
- Cylinders opening with digital display
- Overture cylindres avec lecture numérique
- Apertura cilindros con visualizador digital
- Zylinderöffnung mit Digitalanzeige.
- Открытие роликов с помощью сенсорного экрана

Family Lam 2 650

- Con nuovi cilindri maggiorati da 100 mm di diametro.
- Equipped with new 100 mm diameter cylinders.
- Avec nouveaux cylindres de calibration de 100 mm.
- Máquina equipada con nuevos cilindros de 100 mm de diámetro
- Mit neuen Zylinder stieg um 100 mm Durchmesser
- с новыми цилиндрами, диаметром увеличенным до 100 мм**

Family Lam 2 500B

