



DOUGH LAMINATING LINES



MAKE UP LINES



MUFFINS LINES



BREAD LINE



easymac[®]
foodmachinery



- FLEXIBILITY
- QUALITY
- ASSISTANCE
- MADE IN ITALY

easymac[®]
foodmachinery

> easymac.it

EASYMAC SRL è un'azienda dinamica che lavora ai vostri desideri e requisiti creando nuove soluzioni per la produzione artigianale e industriale di una vasta gamma di prodotti di pasticceria, pane, pizze, paste sottili e altro. L'azienda progetta e produce i propri macchinari ed impianti in Italia garantendo la qualità riconosciuta del "made in Italy" a clienti di tutto il mondo. Prima della spedizione, ogni linea viene testata e collaudata dai nostri tecnici e tecnologi con impasti adeguati ed eventualmente con ricette inviate dal cliente utilizzatore. Lo staff tecnico altamente qualificato crea l'automazione su vostre specifiche, curando il minimo dettaglio e garantendovi prestazioni e qualità durature nel tempo.

EASYMAC SRL is a dynamic company that works on your wishes and requirements by creating new solutions for industrial and artisan production of a wide range of pastries, breads, pizzas, puff pastry and more. The company designs and manufactures its machines and plants in Italy guaranteeing the recognized quality of the "made in Italy" to all customers around the world. Before shipping, each line is tried and tested by our technologists with appropriate mixes and recipes sent by the final user. The highly qualified technical staff creates the automation of your specifications, taking care of the smallest detail and ensuring long-lasting quality and performance.




BREAD LINE

e

SPEZZAROTONDATRICE EASY ROUND RD DIVIDER-ROUNDER MACHINE EASY RD




 **Macchina spezza arrotondatrice per il mercato industriale ad alte prestazioni**
Spezzatrice arrotondatrice, "heavy duty", ad alta produttività, adatta a spezzare ed arrotondare la pasta per ottenere pane rotondo e con successive lavorazioni, pane stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza e piadine. La macchina è adatta per lavorare paste tenere e semidure ed è dotata di una tramoggia in materiale plastico.

La pasta viene trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella ed alla regolazione della compressione nelle camere di porzionatura. Questo permette di ovviare lo stress dovuto all'azione meccanica della macchina sulla pasta, realizzando il peso di pasta desiderato. I pezzi di pasta, adeguatamente arrotondati tramite tamburo di arrotondamento, vengono depositati sui nastri divaricatori di uscita per essere prelevati o per essere depositati sulle successive macchine formatrici. La macchina rispetta le normative FDA.

 **Heavy duty Divider-rounder machine with high performance for industrial market**


Heavy duty, high output divider rounder, suitable for dividing and rounding dough, to obtain round bread and with further processing, stamped bread, hamburger buns, finger rolls, pita, pizza and piadine. The machine is suitable for working soft and semi-hard dough and is equipped with plastic hopper. The dough is gently handled thanks to a star dosing system and adjustment of the pressure in the portioning chambers. The dough pieces, properly rounded by rounding drum, are placed on the outfeed spreading belts for pick-up or for being placed on the subsequent moulders. The equipment is made with FDA rules.



 Macchina efficiente per la produzione di pane rotondo di peso variabile da 28 a 340 grammi. L'impasto caricato nella tramoggia della spezzatrice viene spezzato in pezzi di pasta del peso desiderato. Successivamente questi cadono all'interno di un tamburo il quale grazie al suo moto oscillatorio li rende di forma sferica.

Al termine dell'arrotondamento i nastri di uscita trasportano le palline di pasta, con la chiusura verso il basso, verso l'entrata della cella di prelievitazione.

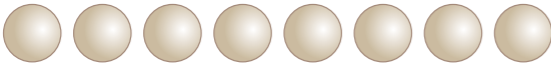




- Macchina "oil free"
- Pannello di comando touch screen con la possibilità di impostare 50 ÷ 100 differenti programmi
- Possibilità di regolare elettronicamente il peso, la velocità di arrotondatura e la produzione oraria
- Produzione variabile fino a 3.000 pz/h per fila (50 battute al minuto)

 Machine suitable for the production of smooth Round Bread of a weight from 28 to 340 grams.

The dough, loaded into the hopper of the Divider, is divided in pieces having the desired weight. Consequently the pieces fall into the drum and through its oscillatory movement, they have a round shape.

At the end of the rounding, the round bread pieces are conveying towards the intermediate proofing chamber through the outfeed belt conveyor.

- "Oil free" machine
- Touch screen control panel with the possibility of setting 50 ÷ 100 different programs
- Possibility of electronically adjusting the weight, rounding speed and hourly production
- Variable production between up to 3,000 pcs / h per row (50 strokes per minute)

ROWS	PIECES	WEIGHT RANGE - HOURLY PRODUCTION
8		Weight range from 28 to 200g (1 oz to 7 oz) Max. hourly production 24.000 pieces
6		Weight range from 28 to 340g (1 oz to 12 oz) Max. hourly production 18.000 pieces
5		Weight range from 28 to 340g (1 oz to 12 oz) Max. hourly production 15.000 pieces
4		Weight range from 28 to 340g (1 oz to 12 oz) Max. hourly production 12.000 pieces
3		Weight range from 28 to 340g (1 oz to 12 oz) Max. hourly production 9.000 pieces

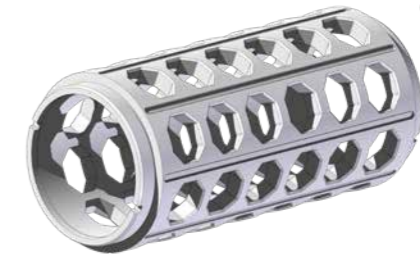


PANNELLO TOUCH SCREEN TOUCH PANEL

Touch screen 9"; Touch screen con comando da remoto via ethernet
Touch screen 9"; Touch screen with control from "office" via ethernet

Alcuni accessori Some accessories

Tamburo di arrotondatura per differenti range di peso.
Rounding drum for reach different range of weight.

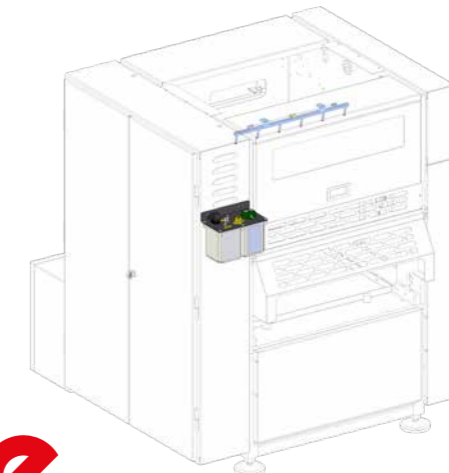


Kit pistoni di vari misure e diametri per raggiungere differenti range di pesi.

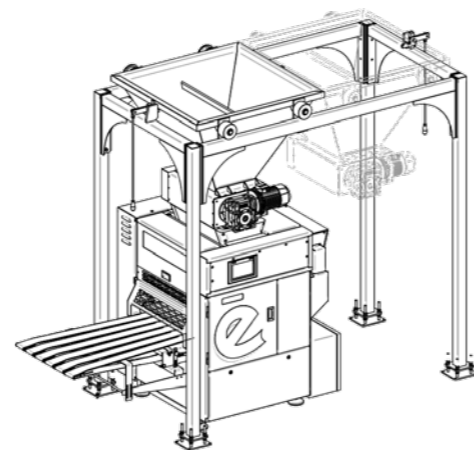
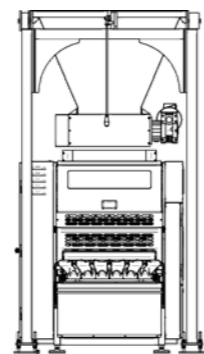
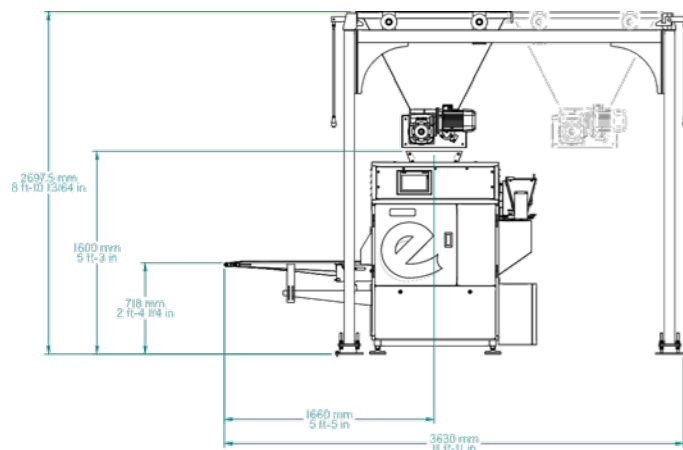
Kit of pistons of different diameters or shapes to reach other range of weight.



Kit di lubrificazione per impasti differenti.
Lubricant kit for other kind of dough.



Caratteristiche Tecniche Spezza arrotondatrice RD Technical Features Divider Rounder RD



Caratteristiche tecniche:

- Macchina "oil free"
- Touchscreen Siemens Simatic 9"
- PLC Siemens S7 1500
- Azionamento Siemens – SEW
- Possibilità di impostare fino a 100 ricette diverse
- Possibilità di regolare elettronicamente il peso, la velocità di arrotondatura e la produzione oraria
- Dotata di armadio elettrico
- Sfarinatore con azionamento separato
- Struttura in alluminio e acciaio
- Tramoggia per l'impasto in plastica
- FDA rules



Technical features:

- "Oil free" machine
- Touchscreen Siemens Simatic 9"
- PLC Siemens S7 1500
- Drive Siemens – SEW
- Possibility to set up 100 different recipes
- Possibility to adjust automatically the weight, the rounding speed and the production per hour
- Equipped with electric cabinet
- Flour Duster with separate drive
- Stainless Steel and Aluminum framework
- Plastic dough hopper
- FDA rules

Capacità produttiva: Production capacity:

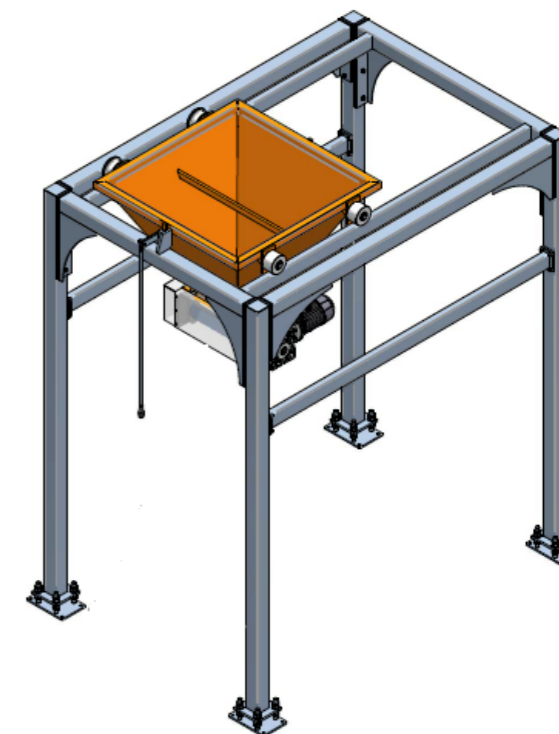
Numero di file Number of rows	3	4	5	6	8	9	10
Peso massimo dell'impasto(g) Max. weight dough (g)	340	340	340	340	200	200	200
Peso minimo dell'impasto(g) Min. weight dough (g)	28	28	28	28	28	28	28
Max Battute al minuto Max stroke per minute	50	50	50	50	50	50	50
Pezzi totali/ora Max. pieces/hour	9000	12000	15000	18000	24000	27000	30000
Produzione massima kg/ora theoretically max. production kg/hour	3060	4080	5100	6120	4800	5400	6000

🇮🇹 TRAMOGGIA DI STOCCAGGIO

Tramoggia con due rulli a stella con bloccaggio in posizione di lavoro e di pulizia. Struttura in acciaio inox AISI 304, movimento intermittente tramite fotocellule; capacità di carico circa 450 kg, tramoggia rivestita al suo interno in PTFE, potenza motori 0.37 kW

🇬🇧 STOCKING HOPPER

Stocking hopper with stainless steel AISI 304 and anodized aluminum structure, with two stars-shaped rollers. Intermittent motion controlled by photocell sensor. With work position locked with a stopper device and cleaning position Hopper capacity up to approx. 450 kg with internal lining in PTFE. Power motor 0.37 kW



LINEA PANE ROLL LINE

easymac[®]
foodmachinery



La spezza arrotondatrice Easy RD può essere integrata ad una linea completa di cella di pre-lievitazione

Linea efficiente per la produzione di pane rotondo non stampato e avvolto (tipo hamburger, baguette e hot dog), di peso variabile da 28 a 340 grammi. L'impasto caricato nella tramoggia della spezzatrice a tamburo viene spezzato in pezzi di pasta del peso desiderato. Successivamente questi cadono all'interno di un tamburo il quale grazie al suo moto oscillatorio li rende di forma sferica.

Al termine dell'arrotondamento i nastri di uscita trasportano le palline di pasta, con la chiusura verso il basso, verso l'entrata della cella di prelievitazione.

Un segnale di sincronismo prelevato dalla spezzatrice provvederà a far avanzare correttamente la cella.



La cella di prelievitazione è utilizzata per far riposare il pezzo di pasta rotonda per un determinato tempo in base alle esigenze di produzione. Il tempo di riposo permette il naturale rilassamento della pasta prima della formatura. La cella di prelievitazione può essere dotata di impianto di riscaldamento con controllo della temperatura, vaporizzatore con controllo dell'umidità, lampada germicida, estrattore dell'umidità eccessiva.

Le dimensioni della cella e i tempi di riposo, variano in base al prodotto ed alle necessità del produttore.

Per rendere completo il ciclo produttivo, la linea pane può essere integrata con vari moduli, quali filonatore, stampatrice, umidificatore con distributore di semi, impadellamento mono teglia o automatico.

The divider-rounder machine can be integrated to a complete bread line including the proofing chamber

The dough, loaded into the hopper of the Divider, is divided in pieces having the desired weight. Consequently the pieces fall into the drum and through its oscillatory movement, they have a round shape.

At the end of the rounding, the round bread pieces are conveying towards the intermediate proofer cell chamber through the outfeed belt conveyor.

A synchronism signal coming from the divider machine allows the correct chamber forwarding.

The intermediate proofer chamber is used to allow the rest of the round pieces of dough for a specific time based on the customer production requirements. The resting time allows the natural dough relaxation before the molding. The resting time depends on the type of product and on the producer requirements.

The intermediate proofer chamber can be equipped with the temperature control system, vaporizer, germicide lamp, extractor of humidity air. To be completed for the full production cycle, the bread line can be integrated with finger rolls, baguette making system, stamping unit, humidifier with seeds distribution system, manually or automatic panning device.

The line is manufactured and designed in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum, all the material can work at contact with ingredients. The machine is controlled by Siemens PLC and panel, ensuring high performance with a brand synonymous with quality. It is easy to use thanks to intuitive symbols, with a recipe management and integrated diagnostic system.



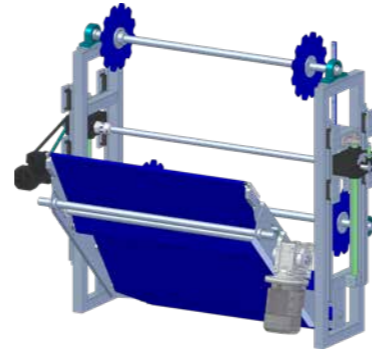
Moduli da integrare alla linea Modules to be integrated into the line

BY PASS

Usato per evitare la cella intermedia.

BY PASS

By-pass to be used to skip the intermediate proofer.

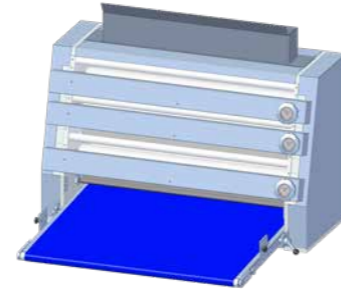


CALIBRATORE VERTICALE A 3 TESTE

Struttura in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato con n. 3 coppie di cilindri in materiale plastico con possibilità di regolazione manuale dello spessore. Le palline di pasta cadono all'interno dei cilindri per essere schiacciate e distese per poi essere formate.

VERTICAL CALIBRATOR 3 HEAD

Frame in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum with n. 3 couple of cylinders of plastic material with the manual adjustment of thickness. The dough ball falls into the cylinders to be crushed and stretched and then to be moulded.



NASTRO CONVOGLIATORE ALL'USCITA DEL CALIBRATORE VERTICALE

Struttura in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato con nastri di trasporto FDA. La velocità può essere regolata in maniera elettronica. Su questo nastro convogliatore possono essere installati diversi moduli quali calibratore verticale a 3 teste, pre-filonatore e filonatore.

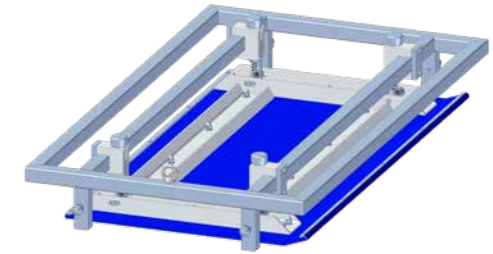
VERTICAL CALIBRATOR 3 HEAD

Frame in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum with FDA belts. The speed can be adjusted by electronic way. On this conveyor belt can be integrated some modules like the sheeters 3 heads, the pre-pressure board and the pressure board conveyor module.



PRE-FILONATORE

Struttura in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato. Piastra costruita in plastica che permette la pre-formatura della pasta. L'altezza della piastra può essere regolata manualmente.

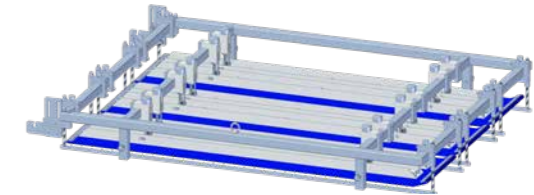


PRE-PRESSURE BOARD

Frame in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum. The plate is plastic made and it allows the pre-moulding of the dough. The height of the plate can be adjusted manually.

TAVOLA FILONATRICE FISSA

Struttura in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato. Piastra costruita in plastica con guida prodotto laterale in acciaio inox, larghezza e altezza regolabile manualmente.

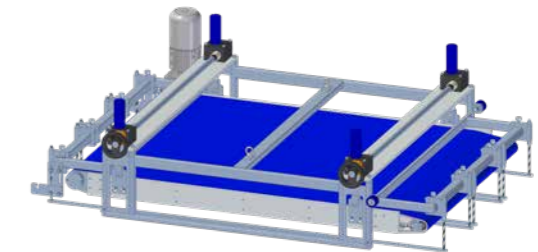


FIX PRESSURE BOARDS CONVEYOR MODULE

Frame in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum. The plate is plastic made and it is covered by negative pyramid belt, with product side guide in stainless steel, width and height adjustable manually.

TAVOLA FILONATRICE FISSA MOTORIZZATA

Struttura in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato con nastro motorizzato comandato da drive con moto reversibile con guida prodotto laterale in acciaio inox, larghezza e altezza regolabile manualmente. Velocità del nastro regolata da inverter.



MOTORIZED PRESSURE BOARD CONVEYOR MODULE

Frame in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum, motorized belt with speed adjustment and reversible direction with product side guide in stainless steel, width and height adjustable manually. Speed conveyor belt adjusted by inverter.

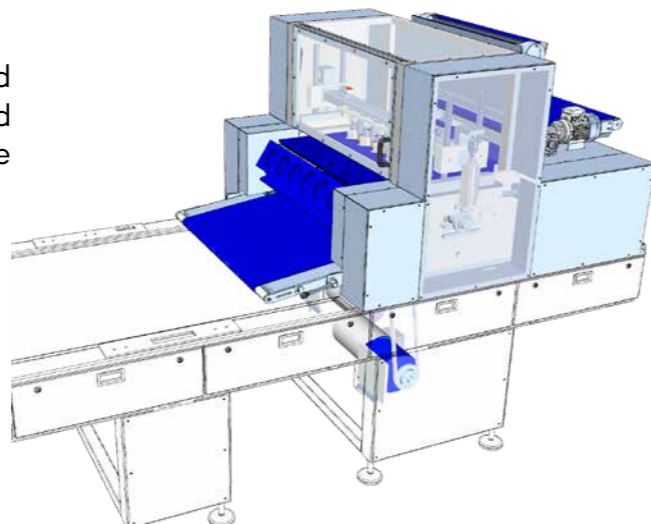
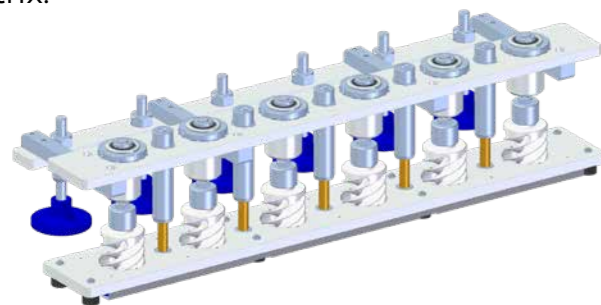


DISPOSITIVO DI STAMPA

Struttura in acciaio inox AISI 304 e alluminio anodizzato. Composta da nastri di sincronizzazione e dispositivo di stampa a inseguimento con matrice intercambiabile

STAMPER MODULE DEVICE

Frame in stainless steel AISI 304 and anodized aluminum. Composed by series of belts and accompanying stamper with interchangeable matrix.

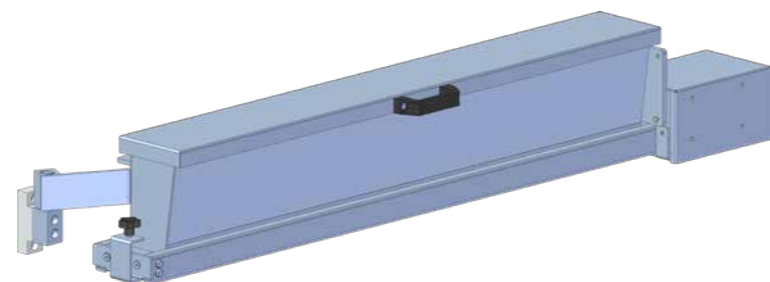
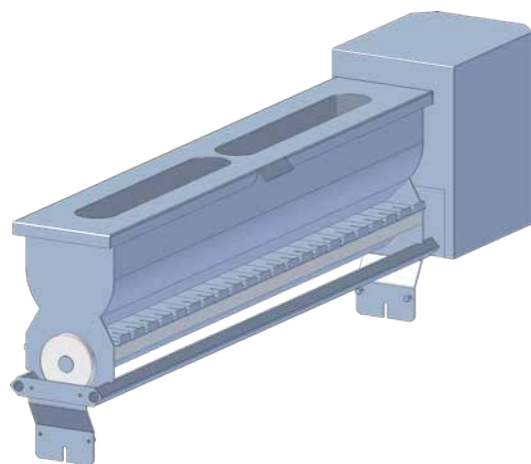


SFARINATORE

Sfarinatore con motore per nastro o a spot con sistema pneumatico o motore brushless per cella.

FLOUR DUSTER

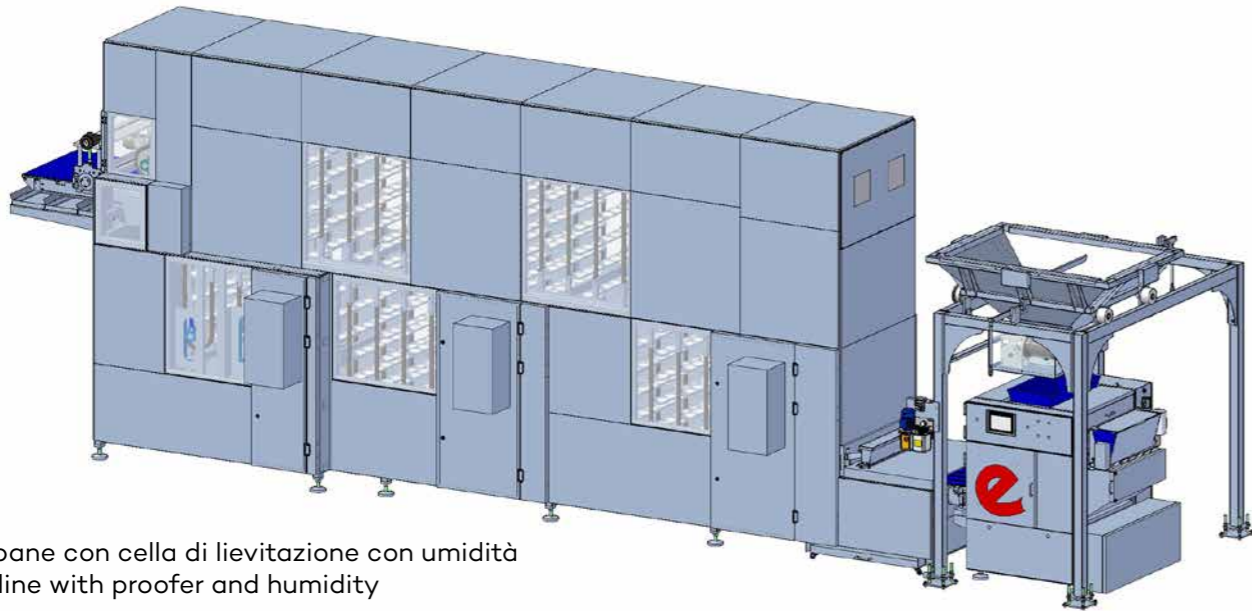
Flour duster with motor and drive control for belt or spot system controlled by pneumatic or brushless motor for proofer.



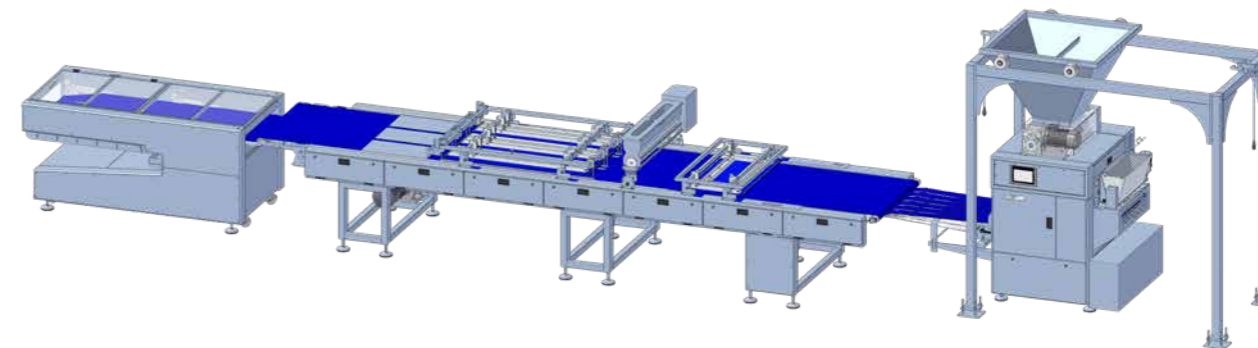
Esempi di layout

Layout sample

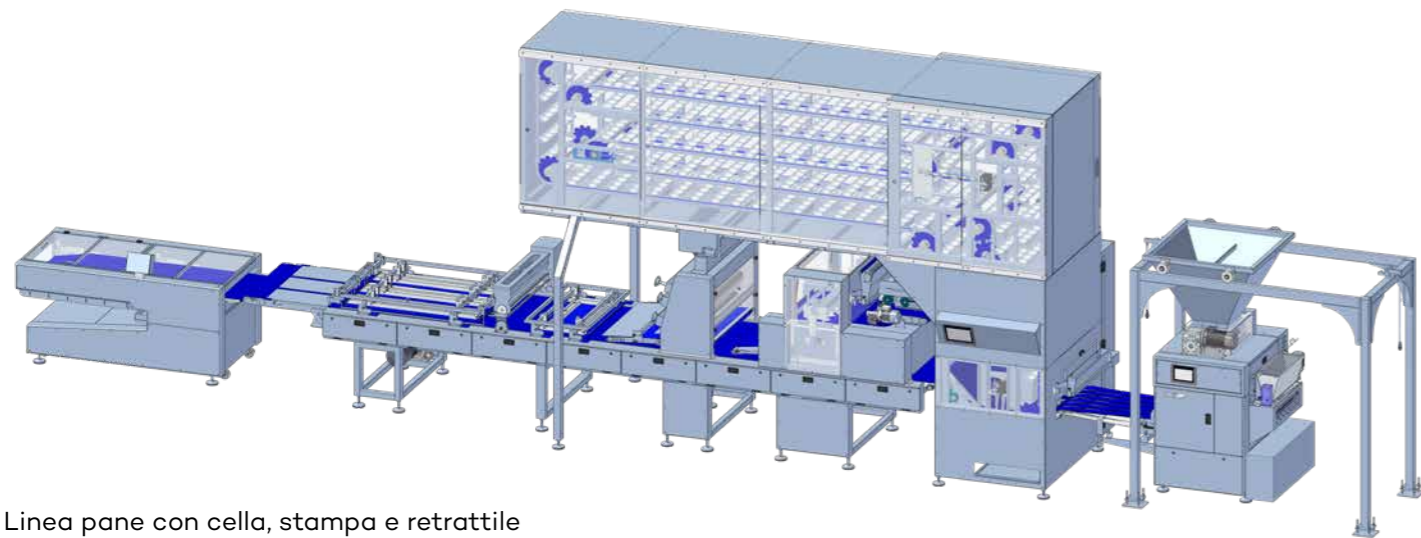
> FLEXIBILITY > QUALITY > ASSISTANCE > MADE IN ITALY



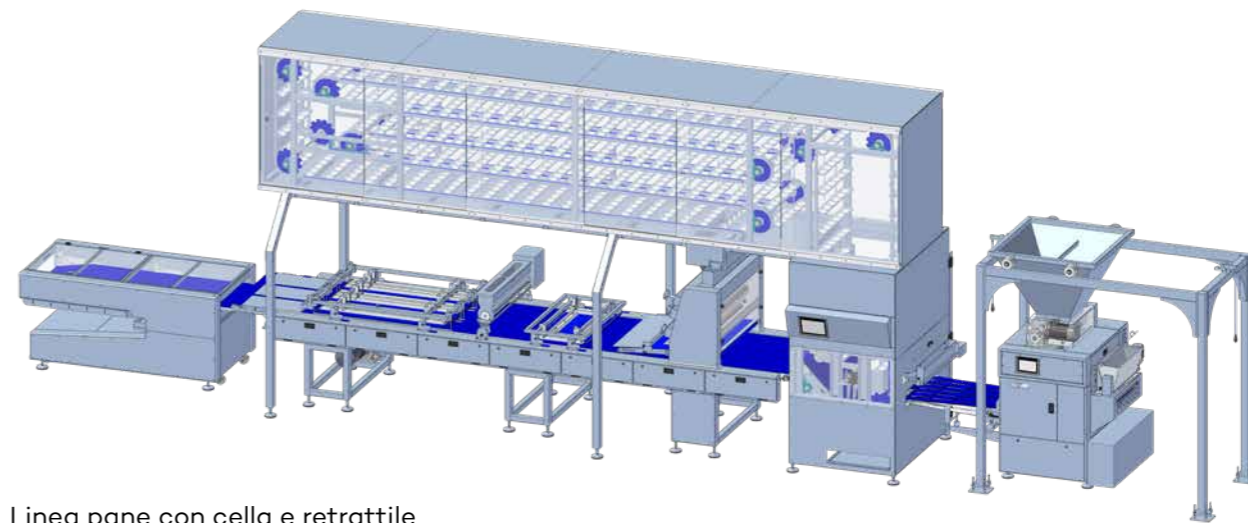
Linea pane con cella di lievitazione con umidità
Bread line with proofer and humidity



Linea pane con formatura e retrattile
Bread line with forming and panning unit



Linea pane con cella, stampa e retrattile
Bread line with proofer, stamper and panning unit download on cross belt

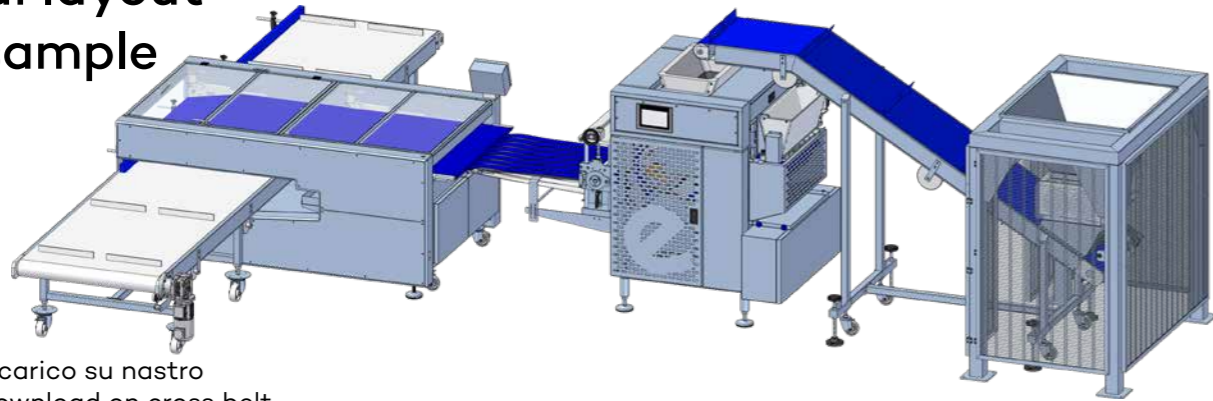


Linea pane con cella e retrattile
Bread line with proofer and panning unit

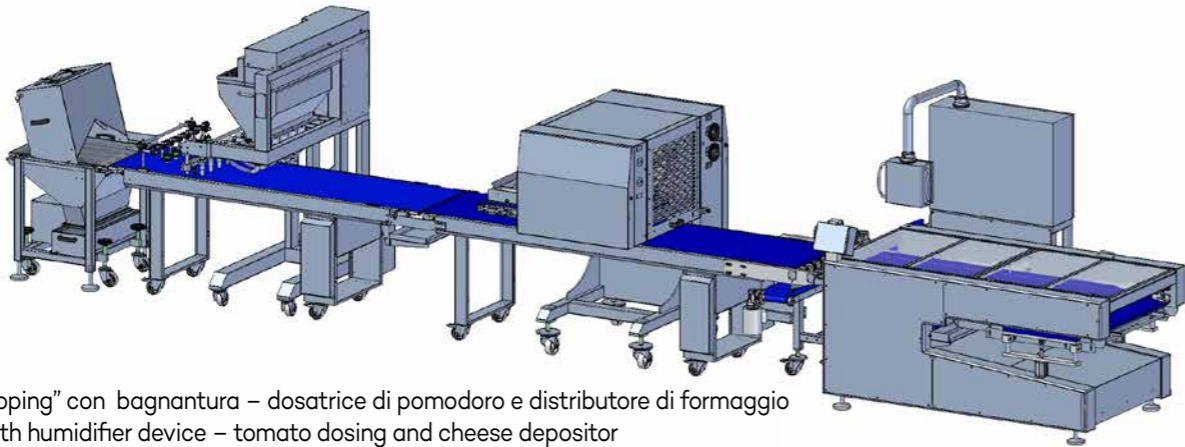


BREAD LINE

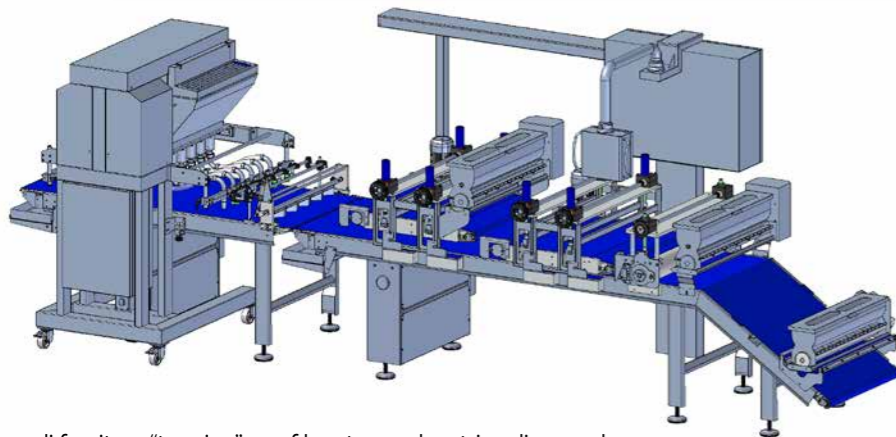
Esempi di layout Layout sample



Linea pane con scarico su nastro
Bread line with download on cross belt



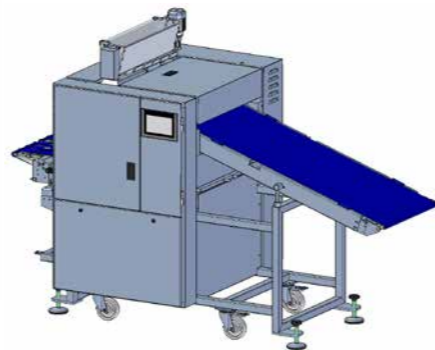
Linea di farcitura "topping" con bagnatura – dosatrice di pomodoro e distributore di formaggio
Bread line topping with humidifier device – tomato dosing and cheese depositor



Linea di farcitura "topping" con filatura e dosatrice di pomodoro
Bread line topping with molding and tomato dosing



Arrotondatrice di pezzi tagliati
Bread rounding device



Esempio di prodotti che si possono produrre Products you can make



Hamburger Bun



Round Bun



Rosetta Bread



Hot Dog



Portuguese Roll Bread



Mini Baguette



Kaiser Bread



Cross Bun



Knot Bread



Long Cut Bread

...and more!

DOUGH LAMINATING
LINES



MAKE UP LINES



MUFFINS LINES



BREAD LINE



easymac[®]
foodmachinery

Easymac srl

Via Luigi Cazzola, 12 - 36015 SCHIO (VI) Italy

Tel. +39 0445 1948031 - info@easymac.it

www.easymac.it