

**Prodotti Products Produits**

IT Lestrusore a coclee BS4 consente di estrarre **impasti duri, viscosi e molli**.  
Di seguito alcuni esempi dei prodotti estrarribili con la BS4.

EN The BS4 augers extruder allows you to extrude **hard, viscous and soft doughs**.  
Below are some examples of the products that can be extruded with the BS4.

FR Lextrudeuse a vis sans fin BS4 permet d'extruder des pates **dures, visqueuses et molles**.  
Voici quelques exemples de produits qui peuvent etre extrudés avec le BS4.

IT **Biscotto taglio a filo**

EN **Wire cutting**

FR **Coupe à fil**

IT **Cocomero e frollino bicolore**

EN **Cocomero and two-color biscuit**

FR **Cocomero et sablé bicolore**



IT **Roll e Twist**

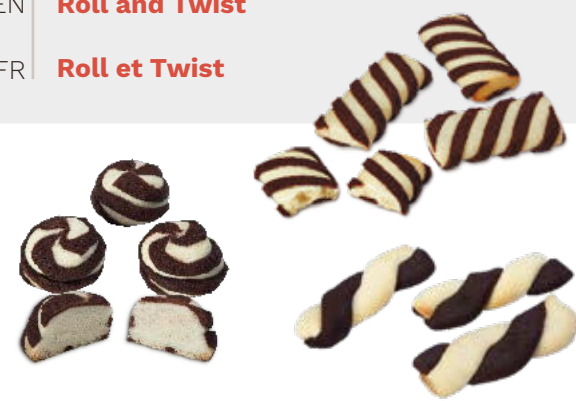
EN **Roll and Twist**

FR **Roll et Twist**

IT **Frolla rigata, stampati a rullo, barretta**

EN **Striped shortbread, roller molded, bar**

FR **Sablés rayés, moulé avec rouleau, barre**



IT **Frollino, goccia, amaretto, biscotto pasta di mandorle ripieni**

EN **Shortbread, drop-shaped biscuit, amaretto, stuffed almond paste biscuit**

FR **Sablé, biscuit en forme de goutte, amaretto, biscuit à la pâte d'amande farcie**



IT **Coestrusore BS 4**  
per biscotti semplici e ripieni

EN **BS 4 co-extruding machine**  
for simple and filled cookies production

FR **Co-extrudeuse BS 4**  
pour biscuits simples et farcis



**Sandorè S.r.l. Unipersonale**

Via: M. Summano 58, 36010 Zane VI  
Tel: 39 0445 314388  
Fax: 39 0445 314858  
Email: sandore@sandore.com  
Web: www.sandore.com





IT

## Caratteristiche

Il co estrusore a coclee modello BS4 puo essere a 4 o 2 file, ed e adatto alla produzione di prodotti semplici o ripieni. La macchina deposita i prodotti direttamente sulle teglie con dimensioni 40x60cm o 40x80cm.

dotata di:

- PLC con touch panel da 7
- n° 1 telaio in acciaio inox AISI304 con micro impallinatura della superficie, montato su 4 piedini autolivellanti
- n° 1 vasca dell'impasto in acciaio inox AISI304 micro impallinatura della superficie facile da smontare per le operazioni di lavaggio, con griglia di protezione
- n° 1 vasca del ripieno in acciaio inox AISI304 con micro impallinatura della superficie facile da smontare per le operazioni di lavaggio, con griglia di protezione
- n° 4 coclee per l'estrusione della pasta
- n° 4 assi di alimentazione in acciaio inox per le coclee dell'impasto
- n° 2 coclee per l'estrusione del ripieno
- n° 2 assi di alimentazione in acciaio inox per le coclee del ripieno
- n° 1 cassa ingranaggi completa di 3 motoriduttori per le 3 coppie indipendenti di coclee
- n° 3 motoriduttori stepper per movimento del banco teglie sui 3 assi
- n° 1 impianto elettrico interno in scatola ventilata in acciaio inox AISI304.

EN

## Characteristics

The augers co extruding machine model BS4 can have 4 or 2 rows, suitable for the production of simple and filled products. The machine deposits the products directly on the baking trays having dimensions 40x60cm or 40x80cm.

It is equipped with:

- PLC with 7 touch panel
- no. 1 AISI304 stainless steel frame with sandblasted glass microsphere finish mounted on 4 self leveling feet
- no. 1 AISI304 stainless steel dough tank with sandblasted glass microsphere finish easy to disassemble for washing operations, with protection grid
- no. 1 AISI304 stainless steel filling tank with sandblasted glass microsphere finish easy to disassemble for washing operations, with protection grid
- no. 4 extrusion dough augers
- no. 4 stainless steel mixing arms for the dough augers
- no. 2 extrusion filling augers
- no. 2 stainless steel mixing arms for the filling augers
- no. 1 gear box complete of 3 motor reducers for the 3 independent couples of augers
- no. 3 stepper gearmotors for movement of the tray bench on the 3 axes
- no. 1 internal electrical system in a stainless steel AISI304 ventilated box.

FR

## Characteristics

La co extrudeuse a vis sans fin modele BS4 peut etre de 4 ou 2 rang es et convient a la production de produits simples ou farcis. La machine d pose les produits directement sur les plateaux de dimensions 40x60cm ou 40x80cm.

Il est quip de:

- PLC avec cran tactile 7
- n° 1 chassis en acier inoxydable AISI304 avec micro placage de la surface, mont sur 4 pieds autonivelants
- n° 1 cuve de la pate en acier inoxydable AISI304 avec micro placage de la surface, facile a d monter pour les op rations de lavage, avec grille de protection
- n° 1 cuve de la farce en acier inoxydable AISI304 avec micro placage de la surface, facile a d monter pour les op rations de lavage, avec grille de protection
- n° 4 vis sans fin pour l'extrusion de la pate
- n° 4 m langeurs en acier inoxydable pour l'alimentation des vis sans fin de la pate
- n° 2 vis sans fin pour l'extrusion de la farce
- n° 2 m langeurs en acier inoxydable pour l'alimentation des vis sans fin de la farce
- n° 1 boite a engrenages complete avec 3 motor ducteurs pour les 3 paires ind pendantes de vis sans fin
- n° 3 motor ducteurs pas a pas pour le mouvement du banc de plateau sur les 3 axes
- n° 1 systeme lectrique interne dans une boite ventil e en acier inoxydable AISI304.

IT

## Specifiche tecniche

- **Capacità di estrusione pasta:** 200 Kg h
- **Capacità di estrusione ripieno:** 100 Kg h
- **Dimensioni:** 245x154x141h cm
- **Peso:** 450 kg
- **Voltaggio:** 380 400 Volt 50Hz 3ph
- **Potenza installata:** KW 5
- **Capacità vasca di estrusione:** 15 30 Kg
- **Capacità del serbatoio di riempimento:** 8 15 Kg
- **Alimentazione pneumatica - consumo:** 6 bar 200 litri
- **Dichiarazione di conformità CEE**

EN

## Technical specifications

- **Dough extrusion Capacity:** 200 Kgs h
- **Filling extrusion Capacity:** 100 Kg h
- **Dimensions:** 245x154x141h cm
- **Weight:** 450 Kg
- **Voltage:** 380 400 Volts 50Hz 3ph
- **Installed power:** KW 5
- **Extrusion tank capacity:** 15 30 Kg
- **Filling tank capacity:** 8 15 Kg
- **Pneumatic connection - consumption:** 6 bars 200 liters
- **CEE declaration of conformity**

FR

## Caractéristiques techniques

- **Capacité d'extrusion pâte:** 200 Kg h
- **Capacité d'extrusion farce:** 100 Kg h
- **Dimensions:** 245x154x141h cm
- **Poids:** 450 Kg
- **Tension:** 380 400 Volt 50Hz 3ph
- **Puissance installée:** KW 5
- **Capacité du réservoir d'extrusion:** 15 30 Kg
- **Capacité du réservoir de remplissage:** 8 15 Kg
- **Alimentation pneumatique - consommation:** 6 bar 200 litres
- **Déclaration CEE de conformité.**

## Configurazioni Configurations Configurations



Configurazione con **2 unità di taglio a diaframma** per biscotti di peso compreso **tra 30 e 100 grammi**.  
Produzione oraria massima **7.200 pezzi all'ora**.

Configuration with **2 diaphragms cutting units** for cookies having weight **between 30 and 100 grams**.  
Maximum hourly production **7.200 pieces per hour**.

Configuration avec **2 diaphragmes de découpe** pour biscuits **entre 30 et 100 grammes**.  
Production horaire maximale **7.200 pièces par heure**.

1.



Configurazione con **4 unità di taglio a diaframma** per biscotti di peso compreso **tra 7 e 30 grammi**.  
Produzione oraria massima **14.400 pezzi all'ora**.

Configuration with **4 diaphragms cutting units** for cookies having weight **between 7 and 30 grams**.  
Maximum hourly production **14.400 pieces per hour**.

Configuration avec **4 diaphragmes de découpe** pour biscuits **entre 7 et 30 grammes**.  
Production horaire maximale **14.400 pièces par heure**.

2.



Configurazione con **4 unità di taglio a filo**.  
Produzione oraria massima **14.400 pezzi all'ora**.

Configuration with **4 wire cutting units**.  
Maximum hourly production **14.400 pieces per hour**.

Configuration avec **coupe à fil de 4 unités**.  
Production horaire maximale **14.400 pièces par heure**.

3.

.5

Configurazione con **stampo riscaldato a 4 file** per prodotti con un peso **fino a 30 grammi** con una produzione di **10.000 pezzi all'ora**. Oppure con **stampo riscaldato a 2 file** per prodotti con un peso **compreso tra 30 e 60 grammi** con una produzione di **5.000 pezzi all'ora**.

Configuration with **4-row heated mold** for products with a weight **up to 30 grams** with a production of **10.000 pieces per hour**. Or with **2-row heated mold** for products with a weight **between 30 and 60 grams** with a production of **5.000 pieces per hour**.

Configuration avec **moule chauffant à 4 rangées** pour les produits pesant **jusqu'à 30 grammes** avec une production de **10.000 pièces par heure**. Ou avec un **moule chauffant à 2 rangées** pour les produits pesant **entre 30 et 60 grammes** avec une production de **5.000 pièces par heure**.

Configurazione con **unità di taglio a ghigliottina a 4 file** con lama in plastica o acciaio inossidabile. Produzione oraria massima **14.400 pezzi all'ora**.

Optionals:

- ghigliottina a filo
- ghigliottina in plastica zigrinata
- supporto motorizzato per rullo
- rullo piatto
- rullo con linee dritte
- rullo con linee oblique
- rullo con disegno romboidale.

Configuration with **4-row guillotine cutting unit** with plastic or stainless steel blade. Maximum hourly production **14.400 pieces per hour**.

As optional:

- wire cutting guillotine
- plastic blade knurled ends
- motorized holder for molding roller
- calibration roller with flat surface
- roller with straight lines
- roller with oblique lines
- rhomboid striped roller.

Configuration avec **unité de découpe à guillotine à 4 rangées** avec lame en plastique ou en acier inoxydable. Production horaire maximale **14.400 pièces par heure**.

Options:

- guillotine a fil
- lama in plastique avec extr mit a zig zag
- support motoris pour rouleaux
- rouleau plat
- rouleau avec lignes droites
- rouleau avec lignes obliques
- rouleau avec desin rhomboide.

