

0303

soluzioni per l'industria alimentare · food industrial solutions · soluzioni
per l'industria alimentare · food industrial solutions · soluzioni per l'industria
alimentare · food industrial solutions · soluzioni per l'industria alimentare



termoformatrici linea form
thermoforming machines form model

soluzioni per l'industria alimentare
food industrial solutions

thermoforming machines form model termoformatrici linea FORM



TERMOFORMATRICE MICROFORM
THERMOFORMING MICROFORM

caratteristiche tecniche technical features

MODELLO Model	NANOFORM	MICROFORM	MINIFORM	MIDIFORM	MAXIFORM
Struttura Main framework	Acciaio inox Stainless steel	Acciaio inox Stainless steel	Acciaio inox Stainless steel	Acciaio inox Stainless steel	Acciaio inox Stainless steel
Fascia film inferiore Bottom film width	320 - 350 mm	320 - 350 - 420 mm	320 - 350 mm	420 - 450 mm	490 - 550 mm
Avanzamento Progress	100 - 200 mm	100 - 300 mm	100 - 850 mm	100 - 850 mm	100 - 850 mm
Stazioni di carico Loading stations	2 - 4	1 - 5	A richiesta On request	A richiesta On request	A richiesta On request
Profondità conf. Max forming depth	80 mm	80 - 120 mm	80 - 200 mm	80 - 200 mm	80 - 200 mm
Ø massimo bobina inferiore Max diameter bottom coil	350 mm	350 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Ø massimo bobina superiore Max diameter top coil	300 mm	300 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Diametro porta bobine	2" - 70 mm	2" - 70 mm	2" - 70 mm	2" - 70 mm	2" - 70 mm
Alimentazione Power supply	400 V 50/60 Hz 3PH+N+PE	400 V 50/60 Hz 3PH+N+PE	400 V 50/60 Hz 3PH+N+PE	400 V 50/60 Hz 3PH+N+PE	400 V 50/60 Hz 3PH+N+PE
Potenza installata Installed power	5 - 12 kW	5 - 12 kW	7 - 30 kW	7 - 30 kW	7 - 40 kW
Aria compressa Compressed air	6/8 Bar	6/8 Bar	6/8 Bar	6/8 Bar	6/8 Bar
Consumo acqua Water consumption	2 Bar-60/120 l/h	2 Bar-60/120 l/h	2 Bar-60/120 l/h	2 Bar-60/120 l/h	2 Bar-60/120 l/h



BMB offre alla propria clientela una gamma completa di termoformatrici identificate dalla sigla FORM.

Le termoformatrici FORM sono macchine completamente automatizzate ad alto contenuto tecnologico per il confezionamento con qualsiasi tipologia di film in sottovuoto e/o atmosfera modificata di qualsiasi tipo di prodotto alimentare e non quale:

- salumi di qualsiasi genere, forma e dimensione
- tagli di carne di qualsiasi genere forma e dimensione
- pasta, pasta fresca, tortellini
- prodotti macrobiotici
- formaggi di qualsiasi consistenza e forma
- frutta e verdura
- componentistica di qualsiasi genere
- salumi affettati
- pollame, petti di pollo interi e a tranci
- polenta
- pizze, panini e tramezzini
- mozzarelle filoni e ciliegine
- prodotti farmaceutici

Tutte le termoformatrici della linea FORM dalla piccola NANO alla grande MAXI sono concepite e realizzate con le più moderne tecnologie progettuali e costruttive per garantire all'operatore la massima affidabilità e semplicità, sia nell'uso quotidiano che nelle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.

La struttura interamente in acciaio inox rende le macchine adatte a qualsiasi ambiente di lavoro anche i più aggressivi, mentre la componentistica e le soluzioni adottate garantiscono una affidabilità e precisione notevole.

Tutti i modelli possono essere allestiti in funzione delle specifiche esigenze del cliente:

- film flessibile o film rigido
- doppie piastre per il riscaldamento del film
- punzone di formatura per profondità elevate
- zona di carico prodotto in funzione delle esigenze del cliente
- impianto immissione gas inerte
- taglio film flessibile
- taglio a fustella film rigido
- taglio sagomato
- movimenti delle vasche attraverso ginocchiere pneumatiche
- velocità di traslazione variabile 0-100%
- scivolo, rulliere o nastro uscita prodotto
- sistema per l'aspirazione o l'avvolgimento dello sfido
- avanzamento a richiesta del cliente
- profondità di formatura a richiesta del cliente
- larghezza del film a richiesta del cliente

A richiesta :

- dispositivo cambio al volo del film
- sistemi di carico del prodotto automatico anche robotizzati
- sistemi di pesatura e dosatura automatica del prodotto
- sistemi di dosaggio automatico liquidi
- dispositivo inserimento in automatico etichette identificative
- dispositivi centraggio film superiore stampato
- stampatori a caldo e/o trasferimento termico
- etichettatrici
- gruppi refrigeratori a circuito chiuso
- sistemi di scarico e palettizzazione automatica delle confezioni
- sistemi di convogliamento e movimentazione confezioni

BMB offers to customers a complete range of thermoforming machine, identified by acronym FORM.

The thermoforming machines FORM line are fully automated high tech machines for packaging with any type of film in vacuum or/and modified atmosphere any kind of foodstuff and not as :

- sausages, hams, mortadella, speck of any kind, dimension and morphology
- pieces of meat of any kind, morphology and dimension
- paste, fresh paste, tortellini
- macrobiotic products
- cheese of any kind, morphology and dimension
- fruits and vegetables
- any kind of components
- sliced meat
- poultry, whole chicken breasts and steaks to
- polenta
- pizzas, roll and sandwich
- mozzarella cheese
- pharmaceutical products

All thermoforming machines FORM line from small NANO to big MAXI are designed and implemented with technology and design to the construction to ensure maximum reliability and simplicity, in the everyday operations both on ordinary cleaning and maintenance. The stainless steel structure made, makes the machines suitable for any work environment even the most aggressive, while the components and the solutions adopted guarantee a considerable precision and reliability.

All models can be adapted according to specific customer requirements:

- flexible or rigid film
- double heating plate
- forming punch for high depth
- loading stations according to customer requirements
- inert gas injection device
- flexible film cut station
- rigid film cut punch station
- shaped cut station
- chambers movements by pneumatic knee
- 0-100% progress variable speed
- outfeed product by slipway, roller or conveyor belt
- scrap removal by aspiration or involvement
- film progress on customer requirement
- forming depth on customer requirement
- film width on customer requirement

On request:

- automatic coil changer device
- automatic or robotic filling device
- automatic check weight and filling device
- automatic liquid filling system
- automatic label insertion device
- top printed film centring device
- hot or thermo transfer printer
- labelling
- closed circuit water cooler
- automatic out feed product system
- automatic handling and conveying of packs



soluzioni per l'industria alimentare **food industrial solutions**

La nostra produzione

Confezionatrici sottovuoto · Confezionatrici sottovuoto a doppia campana
Confezionatrici sottovuoto a nastro · Tunnel di termoretrazione ad immersione · Termoformatrici · Termosigillatrici · Macchine di taglio e porzionamento · Sistemi di convogliamento e movimentazione · Macchine per taglio automatico pane e tramezzini · Linee di dosaggio e farcitura · Realizzazioni speciali · Rifacimento e fornitura particolari di ricambio · Manutenzione pompe sottovuoto · Manutenzione macchine usate · Applicazione automatismi su macchine esistenti · Manutenzione programmata · Fornitura materiali di consumo

Our production

Vacuum packaging machines · Double chamber vacuum packaging machines · Belt conveyor vacuum packaging machines · Submersion tank shrink machines · Thermoforming machines · Thermosealing machines · Cut and portions lines for food products · Systems for conveying and handling products · Automatic machines for cutting bread and sandwiches · Dosing and filling lines · Special constructions on request · Spare parts supply and productions · Vacuum pump maintenance · Used machine maintenance · Automating application of existing machines · Scheduled maintenance · Supply of film and trays



BMB s.r.l.

Via J.F. Kennedy, 68 · 36030 San Vito Di Leguzzano (VI) Italy
Registro Imprese di Vicenza · Cod. Fiscale Part. I.V.A. 03217300247
R.E.A. 307773 · Capitale Sociale 10.000,00 € interamente versato
Telefono +39 0445 510207 - Fax +39 0445 658202

www.bmb-bmb.com · info@bmb-bmb.com