



Soluzioni per l'industria alimentare  
*Food industrial solution*

*Termoformatrici linea form*  
*Thermoforming machines form model*



# Termoformatrici linea form

## *Thermoforming machines form model*

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.

Tutte le termoformatrici della linea FORM dal modello entry level NANOFORM al modello ad altissime prestazioni MAXIFORM 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.

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 e duratura nel tempo.

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

A richiesta :

- dispositivo cambio al volo del film
- sistemi di carico e scarico automatizzati
- sistemi di pesatura e dosatura automatica
- sistemi di dosaggio liquidi
- dispositivo automatico inserimento etichette identificative
- dispositivi centraggio film stampato
- stampatori a caldo e/o trasferimento termico
- etichettatrici
- gruppi refrigeratori a circuiti chiuso
- dispositivo cambio stampo semplificato

BMB offers to your 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
- sliced meat
- pieces of meat of any kind, morphology and dimension
- poultry, whole chicken breasts and steaks to
- paste, fresh paste, tortellini
- polenta
- probiotic products
- pizzas, roll and sandwich
- cheese of any kind, morphology and dimension
- mozzarella cheese
- fruits and vegetables
- any kind of components
- 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

## Caratteristiche Tecniche

### Technical Features



<b>Modello</b> <i>Model</i>	<b>NANOFORM</b>	<b>MICROFORM</b>	<b>MIDIFORM</b>	<b>MAXIFORM</b>
<b>Struttura</b> <i>Main framework</i>	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel	Acciaio Inox Stainless steel
<b>Fascia film inferiore</b> <i>Bottom film width</i>	320 - 350 mm	320 - 350 - 420 mm	320 - 450 mm	490 - 550 mm
<b>Avanzamento</b> <i>Progress</i>	100 - 200 mm	100 - 300 mm	100 - 850 mm	100 - 850 mm
<b>Stazione di carico</b> <i>Charging Station</i>	2 - 4	1 - 5	A Richiesta On Request	A Richiesta On Request
<b>Profondità conf.</b> <i>Max forming depth</i>	80 mm	80 - 120 mm	80 - 200 mm	80 - 200 mm
<b>Diametro max bobina inferiore</b> <i>Max diameter bottom coil</i>	350 mm	350 mm	400 mm	400 mm
<b>Diametro max bobina superiore</b> <i>Max diameter top coil</i>	300 mm	300 mm	350 mm	350 mm
<b>Diametro porta bobine</b> <i>Coil shaft diameter</i>	2" - 70 mm	2" - 70 mm	2" - 70 mm	2" - 70 mm
<b>Alimentazione</b> <i>Power Supply</i>	400V 50/60Hz 3PH+N+PE	400V 50/60Hz 3PH+N+PE	400V 50/60Hz 3PH+N+PE	400V 50/60Hz 3PH+N+PE
<b>Potenza installata</b> <i>Installed power</i>	5 - 12 kW	5 - 12 kW	7 - 30 kW	7 - 40kW
<b>Aria compressa</b> <i>Compressed air</i>	6/8 Bar	6/8 Bar	6/8 Bar	6/8 Bar
<b>Consumo acqua</b> <i>Water consumption</i>	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 srl**

Via del Lavoro, 48 · 36034 Molina di Malo (Vicenza) Italy

Telefono +39 0445 510207 - Fax +39 0445 639274

[www.bmb-bmb.com](http://www.bmb-bmb.com)

[info@bmb-bmb.com](mailto:info@bmb-bmb.com)



Dot. Ing. Massimiliano Magnabosco  
Technical department

Massimo Binotto  
Commercial department