



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**F.B.M. srl**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**EVOLUZIONE 400**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

FBM EVOLUZIONE è la colatrice da banco per produrre biscotti equipaggiata con scheda elettronica per gestire 100 programmi di cui 10 preimpostati, 25 parametri di lavoro, 3 inverter di serie e 1 opzionale, touch screen con display a colori, stampo giro con becchi da sacco a poche. Testata di colaggio da 400 o 600 mm, produttività fino a 50 battute al minuto  
Possibilità di montare testata di colaggio a rulli o a pompa

*FBM EVOLUZIONE is the table dropping machine for biscuit production equipped with electronic card able to manage 100 programs of whom 10 already set, 25 working parameters, 3 speed regulators and 1 optional, touchscreen with colour display, rotary mould with pastry bag's nozzles. Dropping head with 400 mm or 600 mm width  
Productivity up to 50 shots per minute possibility to install cylinders or pump dropping head*