

# BAGHETTATRICE 3 CILINDRI

3 CYLINDER BAGUETTE MOULDER  
FAÇONNEUSE À BAGUETTE À 3 CYLINDERS



## B3C 700+CAR



La B3C 700+CAR è una macchina per la produzione di baguettes adatta a panifici con piccole, medie e grandi produzioni.

La macchina è costituita da 3 cilindri che lavorano la pasta schiacciandola, riducendone lo spessore e direzionando il prodotto verso un tappeto che lo arrotola e lo fa entrare tra 2 "tappeti pressori" contrapposti affinandolo in modo morbido e progressivo. Anch'essi sono regolati da una manopola munita di indicatore millimetrico.

La tramoggia è facilmente sollevabile rendendo rapido l'accesso per la pulizia dei cilindri e relativi raschiatori.

La pasta può essere allungata fino a 700mm, poiché la larghezza dei tappeti è di 750mm.

E' una macchina robusta ed adatta a reggere impegnativi carichi di lavoro che permette anche l'utilizzo in linea di lavoro automatica: ad esempio abbinata ad una cella di pre-fermentazione per la produzione di baguettes.

La macchina può venire appoggiata su un tavolo di lavoro, oppure su un carrello dotato di ruote piroettanti che ne facilitano la collocazione.

La B3C 700+CAR è predisposta per l'installazione di un tappeto di uscita motorizzato (USC optional).

Adatta per paste fino al 80/85% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



**3 cilindri**  
3 cylinders  
3 cylindres



The B3C 700+CAR is a machine for the production of baguettes suitable for bakeries with small, medium and large productions.

The machine is made up of 3 food-grade nylon pressure cylinders which are adjusted to the most suitable position by the action of a lever that slides on a graduated sector. Having found the right position, the cylinders work the dough by crushing it reducing the thickness and directing the product towards a belt that rolls it up and makes it enter between 2 opposed belts, which softly and progressively refine it. These two "pressure belts" are regulated by a knob equipped with a millimeter indicator.

The hopper can be easily lifted making quick access for cleaning the cylinders and relative scrapers.

The dough can be extended to a length of 700mm, as the width of the belts is 750mm.

This is a robust machine suitable for bearing demanding workloads and also for using in automatic work lines: for instance combined with a pre-fermentation cell for the production of baguettes.

The machine can be placed on a work table, or on a trolley equipped with swivel wheels that make it easy to move.

The B3C 700+CAR is prepared also for the installation of a motorized exit belt (USC optional).

Suitable for dough with hydration greater than 80/85%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



**Maniglia**  
Handle  
Poignée



La B3C 700+CAR est une machine à baguettes adaptée aux boulangeries de petites, moyennes et grandes productions.

Cette machine est constituée par 3 cylindres de pression en nylon alimentaire. Ils sont ajustés en fonction des besoins dans la position optimale grâce à l'action d'un levier qui glisse sur un secteur gradué. Une fois la position correcte c'est trouvée, les cylindres travaillent la pâte en la pressant, en réduisant son épaisseur et en dirigeant le produit vers un tapis qui l'enroule et la fait entrer entre 2 tapis opposés, qui l'affinent de manière douce et progressive. Ces deux "tapis de pression" sont régulés par un bouton équipé d'un indicateur millimétrique.

La trémie peut être facilement soulevée, ce qui permet un accès rapide pour le nettoyage des cylindres et des racleurs correspondants.

La pâte peut être étirée jusqu'à 700 mm, car la largeur des tapis est de 750mm.

La conception mécanique du B3C 700+CAR a permis d'obtenir une machine robuste adaptée pour supporter des charges de travail exigeantes, en permettant également d'être utilisé dans une ligne de travail automatique: par exemple combiné avec une cellule de pré-fermentation pour la production de baguettes.

La machine peut être placée sur une table de travail, ou sur un socle équipé de roues pivotantes que facilitent son positionnement.

La B3C 700+CAR est conçue pour l'installation d'un tapis de sortie motorisé (USC optional).

Convenable pour pâtes jusqu'à 80/85% d'hydratation.

La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



Optional: USC

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres	Dimensioni Dimensions Dimension	Peso netto Net weight Poids net	Potenza Power Puissance	Pezature Dough size Calibre
B3C700+CAR	3X500 mm	mm 1050x890x1680h	kg 340	kw 0,75	gr 50-2000
B3C700+CAR+USC	3X500 mm	mm 1050x890x1680h	kg 410	kw 0,93	gr 50-2000

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)  
230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.  
Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.  
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.