

FORMADORA HORIZONTAL MOD MAXI

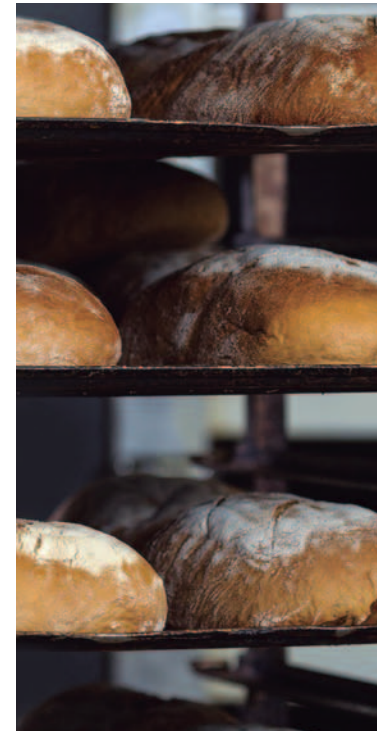
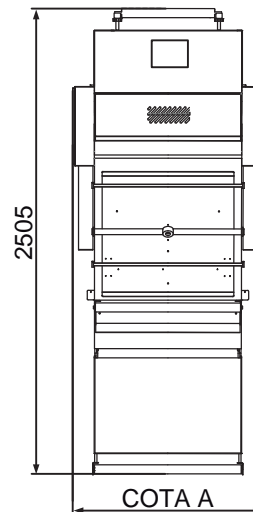
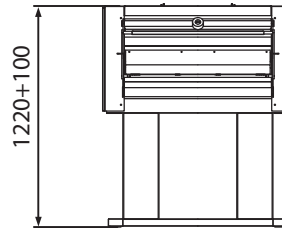
FORMADORAS/MOULDERS

Características

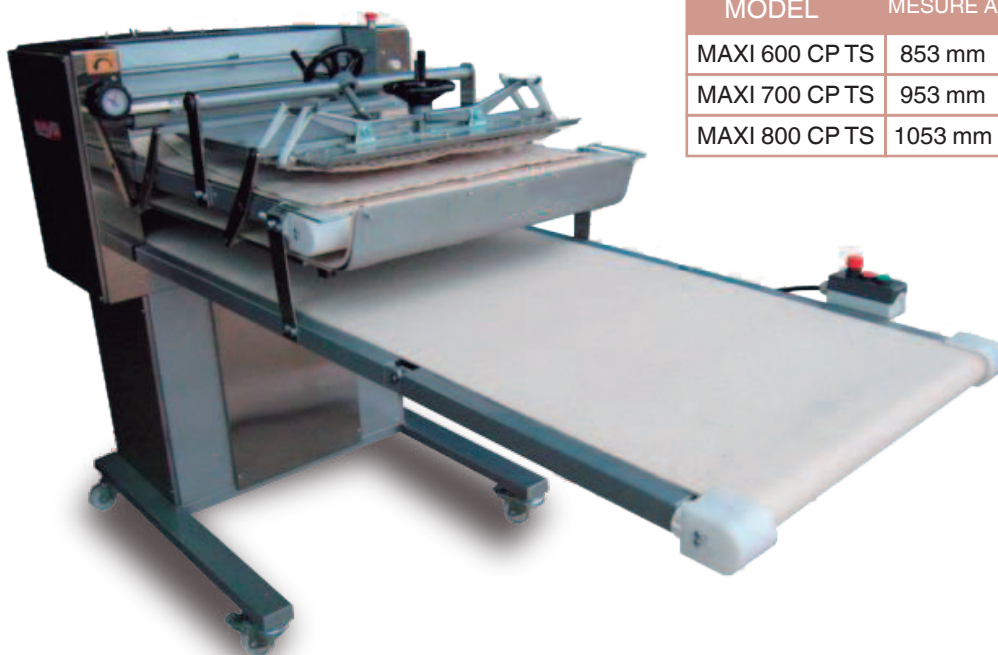
- Pie con ruedas
- Tapiz de alimentación 500 mm con rodillos de prelamación plastificados
- Tapiz de alargamiento 1000 mm
- Dos planchas alargaderas regulables
- Tapiz de salida abatible incorporado de 2000 mm
- Rodillos laminadores plastificados regulables con rascadores
- Ruedas con freno
- Controles izquierda o derecha
- Ancho de tapiz: 600,700 o 800

Characteristics

- Machine with wheels
- Tapestry to supply of 500 mm with plastificate rollers of prelamination
- Tapestry to lengthen of 1000 mm
- Two adjustable iron to extend
- Built-in folding exit tapestry of 2000 mm
- Adjustable plastic rollers with scrapers
- Wheels with brake
- Left or right controls
- Width of tapestry: 600, 700 o 800



PESO/WEIGHT	300 Kg
PRODUCCIÓN	0- 2000 p/h



MODELO MODEL	COTA A MESURE A
MAXI 600 CP TS	853 mm
MAXI 700 CP TS	953 mm
MAXI 800 CP TS	1053 mm

La formadora está destinada a laminado, enrollado y alargamiento de bolas de pan (tipo baguette francesa). También para panes especiales, regionales, bollería, bajo reserva de pruebas previas.

La formadora horizontal MOD MAXI dispone de una plancha alargadera inferior para hacer un doble recorrido de alargamiento.

The moulder is intended for rolling and lengthening of bread balls (French baguette type). Also for special breads, regional, pastries, subject to prior testing.

The MOD MAXI horizontal moulder has a lower extension plate to make a double lengthening path.

Opciones / Options

- Emplanchado en acero inoxidable / Stainless steel plated
- Cernedor eléctrico / Electric sieve
- Mando puntas regulable / Steering wheel to regulate the loaf tip