



- Macchina costituita da un telaio tubolare portante e da una struttura superiore per lo staffaggio delle parti meccaniche
- Tutti i cilindri e le parti in movimento sono montati su cuscinetti a sfere a tenuta stagna
- Tramoggia di entrata pasta posta sul fronte macchina
- Semplici regolazioni per l'apertura dei cilindri laminatori che per la loro costruzione e posizione conferiscono una lavorazione perfetta
- Macchina dotata inoltre di:
  - ruote girevoli per un facile posizionamento nel posto di lavoro
  - protezione antinfortunistica nella tramoggia di introduzione pasta da lavorare
- Può essere usata anche senza supporto, su di un tavolo
- Possibilità di abbinamento a celle di prefermentazione e ad altre macchine
- Non richiede particolari manutenzioni, solo la normale pulizia a fine lavoro
- Impianto elettrico in classe di protezione IP 54, il motore è in classe IP 44

**La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**

**IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO**

**FB****FORMATRICE PER  
BAGUETTES  
DA MM. 700****pietroberto**MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE**CARATTERISTICHE TECNICHE**

Potenza installata:	kW 0,55		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 240		
Lunghezza max. baguette:	700 mm.		
Grammatura baguette:	Min. 100 g	Max. 1300 g	
Produzione oraria:	1200 pezzi		

**FUNZIONAMENTO**

Dopo la messa in funzione della macchina, si introduce nella tramoggia il pezzo di pasta da formare del peso voluto.

Si registrano, mediante gli appositi pomelli, l'apertura/chiusura dei cilindri ed il tappeto arrotolatore. Questo permetterà di formare delle baguettes tutte di formatura uguale che ad ogni ciclo di fine lavoro cadranno in un apposito contenitore.

**Dimensioni in millimetri**