



- Di ridotte dimensioni e con buona capacità di lavoro, produce filoni di pasta con una lunghezza da 450 mm
- Facilmente trasportabile può essere riposto dopo l'uso
- La regolazione del piatto filonatore si esegue agendo sulle leve
- Può essere abbinato ad Arrotondatrici e Spezzatrici Automatiche
- Senza piatto filonatore può essere usato come trasportatore
- Pulsantiera in classe di protezione IP 55, motore 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

F30

FILONATRICE
DA MM. 450x100

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 0,2		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 80		
Velocità tappeto filonatore:	30 metri/minuto		

FUNZIONAMENTO

Eseguita l'installazione, per mezzo delle leve si regola la posizione del piatto filonatore per avere il filone dalla forma desiderata.

Dimensioni in millimetri

