



- Macchina semplice e robusta, si addice a piccole e medie produzioni di pane avvolto in particolare per piccole grammature
- Oltre alle caratteristiche tradizionali come il tappeto di entrata, l'ampia regolazione dei due cilindri laminatori e del telo di arrotolamento, si sono aggiunti il sistema di tensionamento automatico del tappeto superiore, il dispositivo antiscarto con spinta proporzionale e i raschiatori di pulizia cilindri laminatori. Tutto ciò garantisce sempre più una costante ed uguale formatura dei pezzi di pasta dal piccolo al grosso formato
- Tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere
- E' dotata di dispositivo di ritorno che permette il secondo passaggio dei formati e la raccolta anteriore
- L'ampia apertura dei cilindri consente di eseguire lavorazioni che non sono possibili con altre macchine
- Provvista di porta tavole ed è montata su ruote
- Non richiede manutenzione specifica
- Protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810 a norma di legge
- Impianto elettrico e motore in classe IP 54

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

emme2C

FORMATRICE
A 2 CILINDRI

pietroberto

MACCHINE E IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICIE PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kw 0,75
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T 400/50/3+T 230/60/3+T
Peso:	kg 215
Pezzatura pasta:	da gr 30 a gr 1000
Larghezza tra le spalle:	mm 550

FUNZIONAMENTO

Eseguita la messa in funzione con un pezzo campione, si eseguono le regolazioni necessarie per ottenere i pezzi desiderati agendo sulla maniglia per l'apertura/chiusura dei cilindri e in quella per la regolazione del tappeto arrotolatore.

Sul banchetto d'uscita si raccoglie il pezzo formato.

Dimensioni in millimetri

