



- 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