

FORMATRICE A DUE CILINDRI

2 CYLINDERS BREAD MOULDERS

FAÇONNEUSE 2 CYLINDRES

MODELLO MODEL - MODÈLE	FR500	FR630
PESO WEIGHT - POIDS	154Kg	160Kg
VOLTAGGIO VOLTAGE	220-400V	220-400V
POTENZA POWER	0,55KW	0,55KW
PESO PASTA DOUGH WEIGHT - POIDS DE LA PÂTE	20-1000g	20-1000g
MISURE CM DIMENSIONS	84x74x120h	84x86x120h
CAPACITÀ CAPACITY - CAPACITÉ	1000/1500	1000/15000
CILINDRI CYLINDERS - CYLINDRES	50cm	63cm

Questo macchinario è adatto alla produzione di filoni di tutti i tipi e dimensioni. La pasta viene convogliata, tramite un nastro, ai cilindri laminatori rettificati e cromati a spessore. I cilindri subiscono una particolare lucidatura aggiuntiva, che permette un ottimale distacco della pasta. Grazie all'utilizzo di feltri rasi in lana questo macchinario conferisce un perfetto arrotolamento del filone. Per piccole quantità di pasta è possibile bloccare il movimento del rullo arrotolatore superiore, ai fini di cilindrare al meglio l'impasto. Il filone ottenuto può essere convogliato, a scelta, l'operatore, oppure verso il lato opposto.

This machine is suitable for the production of loaves of all types and sizes. The dough is conveyed by means of a belt to the ground and thickness-chromed rolling cylinders. The cylinders undergo a special additional polishing, which enables optimum dough release. Thanks to the use of shaved wool felts, this machine ensures perfect rolling of the loaf. For small quantities of dough, it is possible to stop the movement of the upper rolling roller, in order to roll the dough as well as possible. The resulting loaf can be conveyed either to the operator or to the opposite side.

Cette machine est adaptée à la production de pains de tous types et de toutes tailles. La pâte est transportée au moyen d'une bande jusqu'aux cylindres de laminage rectifiés et chromés à l'épaisseur. Les cylindres subissent un polissage supplémentaire spécial, qui permet une libération optimale de la pâte. Grâce à l'utilisation de feutres en laine rasée, cette machine assure un laminage parfait du pain. Pour de petites quantités de pâte, il est possible d'arrêter le mouvement du rouleau de laminage supérieur, afin de laminier la pâte le mieux possible. Le pain obtenu peut être acheminé soit vers l'opérateur, soit vers le côté opposé.

