







FILONATORE PER BAGUETTES MOULDER FOR BAGUETTES FAÇONNEUSE POUR BAGUETTES FORMMASCHINE FÜR BAGUETTE FORMADORA DE BARRA




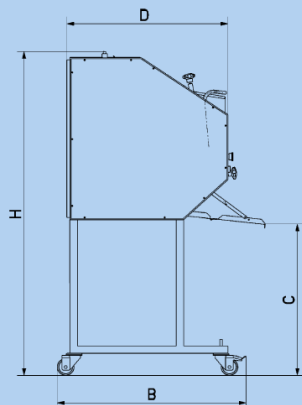
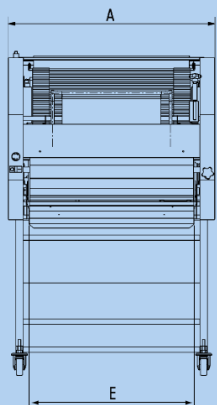
 Filonatrice particolarmente indicata per baguettes e filoncini di pezzature da 100 a 1300 gr. L'allungamento delle baguettes avviene con il passaggio della pasta tra due tappeti di lana che girano in senso inverso con velocità differenziate. Regolazione dei cilindri e dei tappeti su scala numerata per una facile memorizzazione delle diverse lavorazioni. Possibilità di abbinamento a celle di fermentazione.

 The moulder is especially suitable for french baguettes and long loaves, from 100 gr to 1300 gr. The dough is lengthened between two woollen belts moving in opposite directions at different speeds. The settings of rollers and belts are adjusted on a graduated scale for an easy memorization of different working. The moulder can be combined with a resting chamber.

 Façonneuse particulièrement indiquée pour baguettes et pains allongés avec poids de 100 à 1300 gr. L'allongement des baguettes se produit par le passage de la pâte entre deux tapis de laine qu'ils tournent en sens inverse avec vitesse différenciée. Régulation des cylindres et des tapis sur échelle numérotée pour une facile mémorisation des différents travaux. Possibilité de couplage avec chambre de repos.

 Formmaschine, besonders geeignet für Baguette und Stangenbrote der Stückgröße von 100 bis 1300 g. Die lange Form der Baguette wird dadurch erzielt, dass der Teig zwischen zwei Wollteppiche hindurchgeführt wird, die mit differenzierten Geschwindigkeiten in umgekehrter Richtung laufen. Regulierung der Zylinder und der Teppiche an Zahlenskala für eine einfache Speicherung der unterschiedlichen Bearbeitungen. Möglichkeit der Kombination mit Vorgärzellen.

 Formadora de barra especialmente indicada para baguettes y barras de pan de 100 a 1300 gr de peso. El alargamiento de las baguettes se lleva a cabo con el paso de la masa entre dos tapetes de lana que giran en sentido inverso con velocidades distintas. Regulación de los cilindros y de los tapetes a escala numerada para una fácil memorización de las diversas elaboraciones. Posibilidad de combinación con cámaras de fermentación.



Modello Modél Modèle Modell Modelo	Pezzatura Sizes Morceaux Grösse Dimension (gr)	Produzione Production Produktion Producción (pcs/hour)	Peso Weight Poids Gewicht Peso (kg)	Potenza Power Puissance Leistung Potencia (KW)
FP	100 - 1300*	1500	240	0.55

* Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta
Approximates weights subjected to variations according to the kind of dough
Poids indicatifs possibles de changements d'après la typologie de la pâte
Wandelbare umgefahre Gewichte je nach Teigtyp
Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.

(cm)

A	B	C	D	E	H
100	100	75	77	80	155