

FORMADORA HORIZONTAL MOD MINI 600

FORMADORAS/MOULDERS



PESO/WEIGHT	250 Kg
PRODUCCIÓN	0 - 2000 p/h

Características

- Pie con ruedas
- Tapiz de alargamiento 700 mm
- Dos alargamientos regulables
- Rodillos laminadores plastificados ajustables con rascadores
- Ruedas con freno
- Mesa recoge bolas plegable
- Ancho de tapiz 600

Characteristics

- Machine with wheels
- Tapestry to lengthen of 700 mm
- Two adjustable iron to extend
- Adjustable
- Wheels with brake
- foulding table to pick up the dough's balls
- Width of tapestry 600

Opciones

- Emplanchado en acero inoxidable
- Cernedor eléctrico
- Mando puntas regulable

Options

- Stainless steel plated
- Electric sieve
- Steering wheel to regulate the loaf tip

La formadora está destinada a laminado, enrollado y alargamiento de bolas de pan (tipo baguette francesa). También para panes especiales, regionales, bollería, bajo reserva de pruebas previas.

La formadora horizontal MOD MINI 600 es de tamaño reducido y se adapta a locales más pequeños.

The moulder is intended for rolling and lengthening of bread balls (French baguette type). Also for special breads, regional, pastries, subject to prior testing.

The horizontal moulder MOD MINI 600 has reduced measures and it adapts to little premises