

FORMADORA DE BARRITAS F-B-R

FAÇONNEUSE DE PETITS PAINS F-B-R • FINGER ROLL MOULDER F-B-R

Especialmente diseñada para formar toda clase de barras de pequeño formato:

frankfurts, brioches, panecillos, suizos, medias noches, etc., desde 25 a 150 g. de masa.

Ideal tanto para masas de panadería como de bollería.

Provista de dos reguladores, para obtener diferentes longitudes de las barritas y para que salgan con más o menos punta.

Spécialement conçue pour façonner toute sorte de petits pains: hot dogs, brioches, etc., de 25 à 150 g. de pâte.

Idéale aussi bien pour pâtes boulangères que pâtisseries.

Pourvue de deux régulateurs, pour obtenir différentes longueurs des pièces et plus ou moins pointues.

Specially designed for making all types of small loaves: hot dog rolls, brioches, finger rolls, long rolls, etc., from 25 to 150 g. of dough.

Ideal for both bakery and pastry dough.

Supplied with two regulators to obtain different lengths of loaves, giving them an ending more or less sharpened.



Gran producción, ya que forma una barrita en menos de un segundo.

Construcción de calidad.

Ocupa poco espacio.

Opcionalmente se suministra con una mesa provista de ruedas.

Grande production, puisqu'elle façonne une pièce en moins d'une seconde.

Construction de qualité.

Occupe un espace réduit.

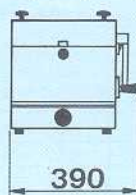
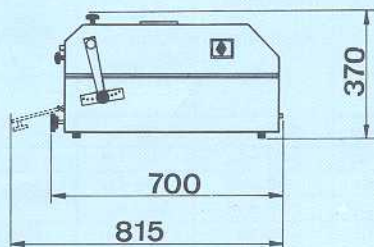
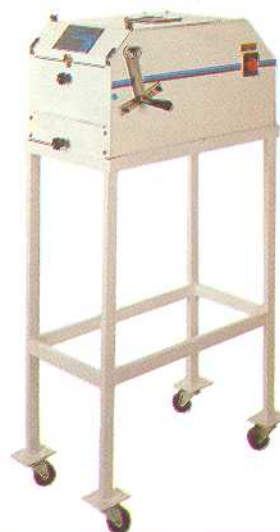
Elle est fournie optionnellement avec une table pourvue de roulettes.

Large production, as a loaf is making in less than one second.

Quality construction.

Occupies limited space.

A table with wheels is supplied on request.



Peso bruto:	Poids brut:	Gross weight:	48 Kg
Peso neto:	Poids net:	Net weight:	40 Kg
Motor:	Moteur:	Motor:	0,33 CV (0,25 kW)
Tensión trifásica:	Tension triphasée:	Three-phase voltage:	220/380 V

APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719

Toll Free in USA - 888-571-3599

Outside USA - 732-681-9496

Fax - 732-681-1269

www.apex-equip.com

