

# FORMATRICE A DUE CILINDRI CON FILONATORE

2 CYLINDERS BREAD MOULDERS WITH LOAVES ATTACHMENT

FAÇONNEUSE 2 CYLINDRES AVEC ACCESSOIRE POUR PAINS

MODELLO MODEL - MODÈLE	FRF500	FRF630
PESO WEIGHT - POIDS	170Kg	190Kg
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	74x132x120h	86x132x120h
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. Questa formatrice viene fornita con un filonatore incorporato, che conferisce al filone un'ulteriore allungamento e permette di avvolgere la pasta cilindrata.

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. This moulding machine is supplied with an integrated moulder, which gives the strand extra elongation and allows the dough to be rolled up.

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. Cette machine à mouler est fournie avec une moulurière intégrée, qui donne au brin un allongement supplémentaire et permet d'enrouler la pâte.

