

Filonatore

Baguette moulder

Baguettera



La filonatrice modello BT700 è una macchina realizzata per la produzione di filoni, baguettes, filoncini e altri tipi di pane della lunghezza di 70 cm.

- La macchina è montata su un telaio in alluminio con ruote, ma può essere appoggiata su un banco di lavoro
- I cilindri di laminazione sono rivestiti di materiale plastico alimentare atossico
- La lavorazione della pasta è morbida e progressiva
- La regolazione della laminazione e dell'allungamento fino a 700 mm sono comandati da leve
- Il carico della pasta avviene tramite tramoggia con dispositivo di sicurezza

This machine is particularly suitable for the production of "baguette" bread.

- Reduced in size and weight, it is normally mounted on a frame with castors, but can be easily placed on a work bench or shelf
- The two sheeting cylinders are covered with plastic non-toxic material
- The dough is smoothly and progressively moulded up to max. length of 70 cm
- The adjustment and elongation of the rolling are controlled by levers
- The dough loading is carried through a hopper with safety device

La baguettera modello BT700 es una maquina realizada para la producción de baguette y otro tipos de pan de largo de 70 cm.

- La máquina está montada sobre una estructura de aluminio con ruedas, pero puede ser apoyada en un banco de trabajo
- Los cilindros de laminación son revestidos de material plástico alimentar atoxico
- La elaboración de la pasta es suave y progresiva
- La regulación de la laminación y de la extensión hasta 700 mm están accionados de levas
- La carga de la pasta se hace a través de tolva con dispositivo de seguridad

Modello Model / Modelo		BT700
Pezatura Weight range / Rango de peso	g	150-3000
Lunghezza max baguette Baguette max. length / Largo máx. baguette	cm	70
Produzione Max output / Producción	pz/h	1000-1500
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	87×103×153
Peso Weight / Peso	kg	216
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,56