

# Formatrice per baguette

baguette moulding machine\_faconnes a baguettes\_formadora para baguettes



MBA INOX

MBA/L

informazioni generali\_informations générales\_información general

**Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.**

**2-3** Due o Tre rulli di laminazione in polietilene alimentare. Two or Three food-grade polyethylene rollers. Deux ou Trois rouleaux de laminage en Polyéthylène alimentaire. Tres rodillos de laminación en polietileno alimentario

**Regolazione dei rulli:** Le manette assicurano la massima precisione. Riduce gli sforzi sulle impugnature. Adjustable rollers: The levers provide a high degree of accuracy and reduces the load on the wrist. Réglage des rouleaux: Les manettes assurent une grande précision. Diminue les efforts sur les poignets. Ajuste de los rodillos: Las manecillas aseguran una gran precisión. Disminuye la presión ejercida en las asas

**Nastro di formatura:** Nastri di lana che consentono una formatura dolce (opzionale Whoooltop o Sintetico su richiesta). Sostituzione ultraveloce dei nastri senza dover smontare la macchina. Forming belt: Wool belt for gentle moulding (Whoooltop or Synthetic option available on request). Ultra-quick belt change without disassembling the machine. Tapis de façonnage: tapis laine permettant un façonnage en douceur (option Whoooltop ou Synthétique sur demande). Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine. Cinta de moldeado: cintas de lana que permiten dar forma suavemente (Opcional: Whoooltop o Sintético bajo petición). Cambio ultrarrápido de las cintas sin desmontaje de la máquina.

**MBA** Ripiano di uscita su guide. Outfeed table on slides. Tablette de sortie sur glissières. Tabla de salida con guías

**MBAL** Macchina equipaggiata di nastro di uscita motorizzato. Machine equipped with motorised output conveyor belt. Machine équipée d'une bande de sortie motorisée. Máquina equipada con cinta de salida motorizada.

## Formatrice per baguette

Baguette moulding machine  
Faconnes a baguettes  
Formadora para baguettes

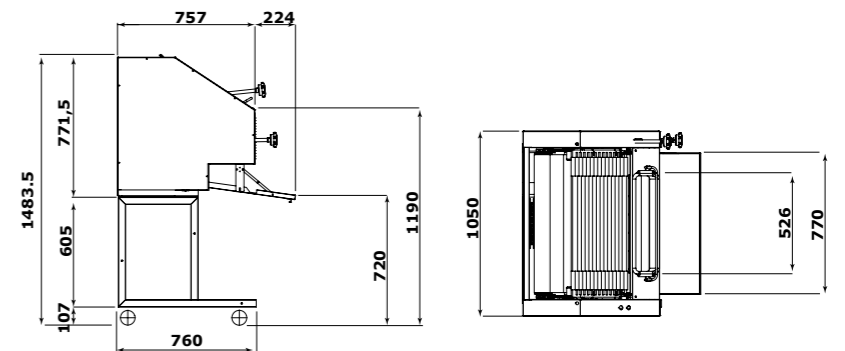
modello model	numero di cilindri number of cylinders	lunghezza dei rulli roller length	diametro rulli roller diameter	escursione cilindri cylinder opening	pezzatura pasta dough size	produzione production	potenza power	peso weight
	n	mm	mm	mm	gr	pcs/h	kW	Kg
<b>MBA/2C</b>	2	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,55	216
<b>MBA/2CL</b>	2	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,65	250
<b>MBA/3C</b>	3	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,55	216
<b>MBA/3CL</b>	3	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,65	250

■ Ingresso prodotto 1190 mm\_Input product 1190 mm

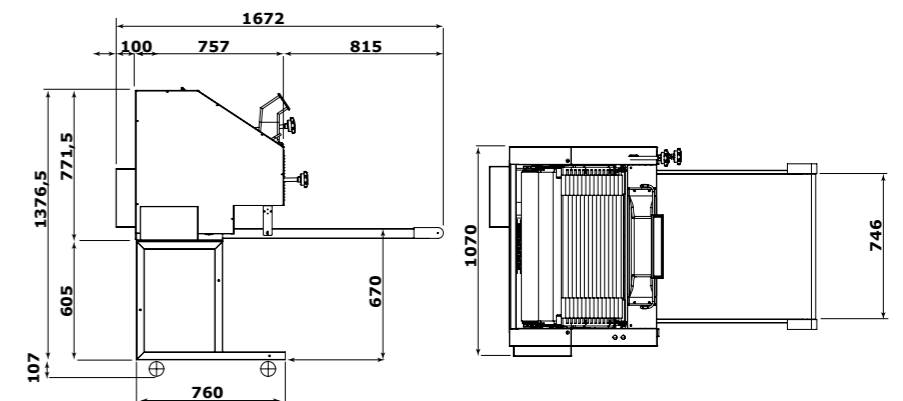
■ Uscita prodotto 720 mm\_Output product 720 mm

### DIMENSIONI - DIMENSIONS

MBA



MBAL



■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version



# Camera di riposo

intermediate proofer\_chambre de repos manuelle\_cámara de reposo



BP



BP è una gamma di celle di lievitazione con carico e scarico manuale. Spesso abbinata ad una spezzatrice idraulica e formatrice collocata sopra, consente di far lievitare la pasta dopo la fase di spezzatura e prima della formatura. BP is one of a range of manual load/unload dough proofers. Often used in conjunction with a hydraulic divider and moulder, which is placed above the MB, it allows for proofing of the dough after division and prior to moulding. BP est une gamme de chambre de détente à chargement et déchargement manuel. Souvent associée à une diviseuse hydraulique et une façonneuse placée au dessus de MB, il permet à la pâte de se détendre après la phase de division et avant le façonnage. La BP es una cámara de reposo de carga y descarga manual. A menudo se asocia a una divisora hidráulica y una formadora, colocada encima de MB, que permite que la masa repose después de la fase de división y antes de darle forma.



Si rivolge, in particolare, agli artigiani desiderosi di rispettare in modo ottimale la pasta. It is designed specifically for artisan bread-making, where dough consistency and quality is of utmost importance. Il est particulièrement destiné aux artisans soucieux d'apporter un respect optimal à leur pâte. Está especialmente diseñada para los artesanos preocupados en proporcionar un respeto óptimo para su masa.



Con 3 capacità, la sua capienza va esaminata in base alla capacità dell'impastatrice per ottimizzare la produzione. Available in 3 different sizes, the choice of model to maximise production will depend on your mixing capacity. Constitué de 3 capacités, leur contenance est à analyser avec votre capacité de pétrin afin d'optimiser votre production. Consta de 3 capacidades, su cabida se analiza con la capacidad de amasadora que usted tenga para optimizar su producción.



Le tramogge standard consentono di caricare pastoni fino a 350 gr. The standard troughs enable dough pieces of up to 350 gr to be loaded. Les auges standard permettent de charger des pâtons jusqu'à 350 gr. Las artesas estándar permiten cargar piezas de hasta 350 gr.



Dotata di prese elettriche per formatrice e spezzatrice, ha un pulsante di comando manuale destra/sinistra oltre ad un comando mani libere molto ergonomico. Comando con pedale. Fitted with power sockets for connection to a divider and moulder, it has left and right-side manual push buttons as well as a userfriendly hands-free control. Foot-operated. Equipé de prises électriques pour la façonneuse et la diviseuse, il possède un bouton de commande manuelle droite/gauche ainsi qu'une commande Mains Libres très ergonomique. Comanda au pied. Equipada con enchufes eléctricos para la formadora y la divisora, tiene un botón de mando manual derecho/izquierdo y un mando de manos libres muy ergonómico.



Trattamento germicida opzionale per una maggiore igiene. An optional germicide treatment system is also available to ensure optimal hygiene. Traitement germicide en option pour une hygiène renforcée. Tratamiento germicida opcional para una higiene reforzada.

## Camera di riposo

Intermediate proofer

Chambre de repos manuelle

Cámara de reposo

modello model	numero di tramogge number of troughs	lunghezza/larghezza tramogge length/width of hopper mm	capacità max. (pastoni 350 g) maximum capacity (350 g dough pieces)	potenza power kW	dimensioni dimension (WxD*H) mm	peso weight Kg
BP 106 / 25	25	1060 x 140	175 - 200	0.25	1300x850x970h	250
BP 136 / 25	25	1360 x 140	225 - 250	0.25	1600x850x970h	250
BP 106 / 33	33	1060 x 140	231 - 264	0.25	1300x1150x970h	250
BP 136 / 33	33	1360 x 140	297 - 330	0.25	1600x1150x970h	250
BP 106 / 40	40	1060 x 140	280 - 320	0.25	1300x1150x970h	250
BP 136 / 40	40	1360 x 140	360 - 400	0.25	1600x1150x970h	250
BP 106 / 50	50	1060 x 140	350 - 400	0.25	1300x1300x970h	250
BP 136 / 50	50	1360 x 140	450 - 500	0.25	1600x1300x970h	250

■ D\* Senza tavolo, con tavolo +250 mm. Accesso simultaneo ad una sola tramoggia  
D\* Without table, with table + 250 mm. Simultaneous access to a single trough

### TRAMOGGIA - HOPPER

