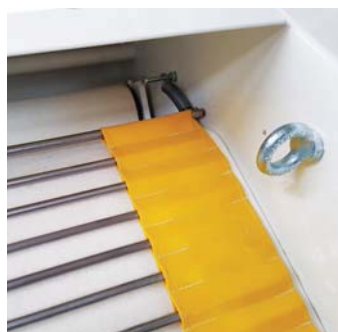


Baguette Moulder

Façonneuse à Baguette

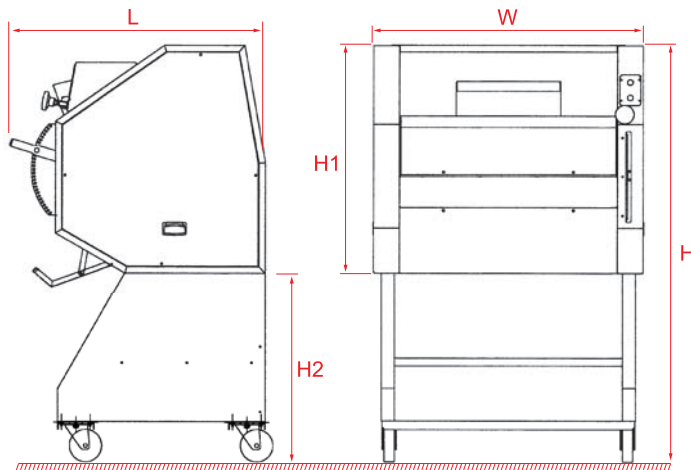
Máquina Formadora de Masa (Baguette)

38





Model / Modèle / Modelo	Birim Unit Ед. Изм.	PMBM 700
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	1800
Dough moulding weight Intervalle façonneuse Peso moldeo de masa	gr g gr	50 - 2000
Number of cylinders Nombre de cylindres Número de cilindros	pcs pièce PC	3
Max. baguette length Longueur Maximale de Forme Max. longitud baguette	mm mm mm	700
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	1040
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1000
Total height (H) Hauteur Totale (H) Altura (H)	mm mm mm	1630
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	880
Height of stand (H2) Hauteur de la table (H2) Altura (H2)	mm mm mm	750
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0,75
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	300
Weight of stand Poids de la table Peso de soporte	kg kg kg	40



Baguette Moulder sheets and moulds elongated loaves to specified lengths. Wheel mounted for easy portability and easy adaptation to any dough processing line. Synchronized operation with intermediate proofer. There is an "Emergency Stop" button for safe operation.

- Structure in painted steel
- Max. baguette length 700mm
- Rollers and moving parts mounted on ball bearings
- Rollers are covered by stainless steel
- Dough entry hopper is made of stainless steel
- Mounted on stand with wheels



La façonneuse à baguette est une machine qui donne à la baguette la longueur appropriée et la forme excellente pour les pâtes qui ont accomplies leurs processus de repos intermédiaire. Il est possible de la transporter facilement grâce à ses roues. Il y a aussi la possibilité de faire usage d'une façon indépendante de la ligne de production de pain. Sur demande, il est possible de la combiner avec la chambre de repos intermédiaire. Pour un usage en sécurité, il y a un bouton d'arrêt en cas d'urgence.

- La façade est peinte avec une haute qualité
- La longueur maximale d'une baguette est de 700mm
- Les rouleaux et tous les autres pièces mobiles sont montés avec roulement
- Les rouleaux sont recouverts de matières non inoxydable
- La trémie d'entrée de pâte est en acier inoxydable
- Il est possible de faire le montage sur une table

Manufacturer reserves the right to change specifications without prior notice.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.
El fabricante se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.



Hojas de formadora de baguette y moldes alargados para panes con las longitudes especificadas. Rueda montada para la portabilidad fácil y fácil adaptación a cualquier línea de procesamiento de la pasta. Funcionamiento sincronizado con cámara de fermentación intermedia. Tiene un boton para detener su funcionamiento para seguridad operacional.

- Estructura en acero
- Máx. baguette longitud 700mm
- Rodillos y piezas móviles montadas sobre rodamientos de bolas
- Rodillos están cubiertas por la entrada de masa de acero inoxidable tolva fabricada en acero inox.
- Montado en soporte con ruedas