

Dough Moulder

Façonneuse

Máquina Formadora de Masa

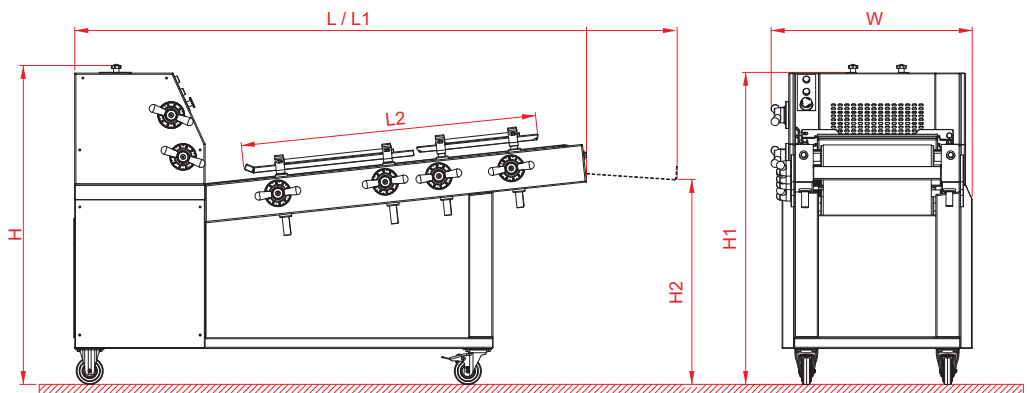


36





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMDM 400	PMDM 450
Capacity Capacité Capacidad	pcs/h pièce/h PC / h	2500	2500
Dough moulding weight Intervalle Façonneuse Peso moldeo de masa	gr g gr	50 - 1200	50 - 1200
Number of pressing board Nombre de Coussin Número de placa de prensado	pcs pièce PC	1	2
Number of rollers Nombre de Rouleaux Número de rodillos	pcs pièce PC	4	4
Width of conveyor belt Largeur bandes Anchura de la cinta transportadora	mm mm mm	400	400
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	700	700
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	2250	2250
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	2000	2000
Length of pressing board (L2) Longueur du panneau de pression (L2) Longitud del placa de prensado (L2)	mm mm mm	1100	630+450
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1200	1200
Height of dough entry (H1) Hauteur d'Entrée de Pâte (H1) Altura de la entrada de masa (H1)	mm mm mm	1180	1180
Height of dough exit (H2) Hauteur de Sortie de Pâte (H2) Altura de la salida de masa (H2)	mm mm mm	640	640
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	0.75	0.75
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	230	240



Porlanmaz dough moulder shapes the dough, which is opened up very flat by the help of two polyamide rollers, at any length and thickness by the means of 2 or 4 rollers. The roller can be adjusted between 0-25 mm without any position. There is a spring scraping mechanism made of stainless steel on the roller. The dough can be shaped at 420mm length due to the polyester woven and resistance increasing long-life conveying band and adjustable roller group. This machine is suitable for all dough pieces, including tin bread and small baguette. All rollers are equipped with nylon scrapers which are fixed to the frame. The curling chain is made from stainless steel. Pressing board is adjustable and can be removed for cleaning purposes.

On request :
Dough centering flaps



La façonneuse Porlanmaz donne la longueur et l'épaisseur voulu à toutes de variétés de boulangerie et ceci grâce à ses 2 ou 4 rouleaux conforme aux aliment. Il y a une chaîne de pliage et un gratteur de pâtons. Grâce à la bande de transport résistante fabriquée de polyester conforme aux aliments et l'équipement de rouleaux, il est possible de donner une longueur de 420 mm aux pâtons. Il est possible de régler la table. Il est facilement possible de la tourner en arrière sur place pour le nettoyage. Les ailes de centrage de pâtons (ajustable) permettent le déplacement des pâtons sur la bande d'une façon centrale. Toutes les parties sont fabriquées en acier inoxydable. Il est possible de le transporter facilement grâce à ses roues. Son nettoyage et son entretien sont très facile. Cette machine a la capacité de façonner toutes sortes de pains y compris les baguettes et autres pains.

En option :
Système de Centrage des Pâtons



Porlanmaz, Máquina Formadora de Masa se abre muy plana con la ayuda de dos rodillos de poliamida, en cualquier longitud y el grosor por medios de 2 o 4 rodillos. El rodillo se puede ajustar entre 0 a 25 mm sin ningún cargo. Hay un mecanismo de acero inoxidable en el rodillo. La masa puede ser moldeada en 400 mm de longitud debido a la resistencia de poliéster tejido y el aumento de larga duración de transporte de banda y grupo de rodillos ajustable. Esta máquina es conveniente para todas las piezas de masa, incluyendo pan de molde y pequeña barra de pan. Todos los rodillos están equipados con rascadores de nylon que están fijados al marco. La cadena de curling está hecho de acero inoxidable. La placa de prensado es ajustable y se puede desmontar para fines de limpieza.

Bajo pedido :
Solapas masa de centrado