

AB600 DE RETORNO FORMADORA DE BARRAS



E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Máquina para panadería con local pequeño. Con sólo una persona se puede utilizar y hacer piezas de 40 grs. a 1.000 grs. y Baguette de 58 cm. de larga, sólo con regular los mandos de la máquina. Las piezas se echan por la parte superior, y las recibe por la parte inferior, sin necesidad de moverse del sitio que se encuentra el trabajador. Formadora de doble recorrido, diseñada con una línea moderna, cómoda y de fácil manejo, adaptándose perfectamente a cualquier tipo de masa y sistema de trabajo, bien para pequeños obradores, o para el tren de laboreo. Fabricada con las normas de seguridad establecidas por la C.E. a 24 Volt. Dotada de un sistema de alimentación en los rodillos laminadores, y doble recorrido facilitando así un alargamiento deseado.

Nuevo sistema de mando de puntas.
Ruedas giratorias para su fácil desplazamiento.

Los rodillos laminadores en Cromo duro.
Engranaje con piñones helicoidales (nylon y acero).
OPCIONAL: Cernedor eléctrico

MEDIDAS / MEASURES / MESURES

Largo / Length / Longueur: 1460
Ancho / Width / Largeur: 930
Peso / Weight / Poids: 350 Kg.
Altura entrada de masa / Piece loading height /
Hauter de la rentrée des pâtons: 1300 mm
Altura salida de masa / Piece exit height /
Hauter de la sortie des pâtons: 1300 mm

GB TECHNICAL FEATURES

Machinery for small-sized bakeries
Just one person operates the machine to make pieces from 40gr to 1000gr and baguettes up to 58cm long, using simple machine controls. Dough pieces go in from the top level, and it supply them at the low level, and no need for the operator to move from place to place.
Two-way former, designed with modern looks, comfortable and easy to handle, perfectly adaptable for all kinds of dough and operating systems, either for small bakeries or for larger production lines. Manufactured to EEC safety standards at 24 V. Equipped with a feed-in system using laminated rollers, two-way system can be extended to desired length.

Maximum loaf length 580mm
Protective screen on laminated rollers
New points control system
Castors for easy transport
Laminated rollers in hard chrome
Helicoidal gearing (nylon)
OPTIONAL: Electrical sifter

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Façonneuse créée suivant une ligne moderne, commode et simple d'utilisation, parfaitement adaptée à tout type de pâte et à tout système de travail, idéale pour produire des petites comme des grandes quantités
- Installation électrique qui répond aux normes de sécurité de la CEE à 24 volts
- Munie d'un système d'alimentation aux rouleaux du laminoir et de deux espaces de coulée, permettant ainsi l'allonge souhaitée
- Par logement progressif, elle réalise des pièces de 30 à 1000 gr.
- Longueur maximale du pain : 580 mm
- Grille de protection sur les rouleaux du laminoir
- Nouveau système de commande de pointe
- Rouleaux du laminoir en chrome dur
- Embrayage avec pignons hélicoïdaux (nylon et acier)
- Farineur électrique (facultatif)