

FAÇONNEUSES

FAÇONNAGE DES PAINS ET BAGUETTES DE 100g A 3kg

DESCRIPTIF

- Entrée et chargement des pâtons par la trémie sécurisée en inox alimentaire
- Laminage entre deux cylindres en acier plastifié
- Pré-allongement entre un tapis tournant pure laine et un tapis lesté
- Allongement entre deux tapis pure laine tournant en sens inverse
- Réglage précis du laminage et de l'allongement avec vis de réglage
- Flasques en tôle d'aluminium assurant une parfaite rigidité de l'assemblage
- Carters en tôle aluminium renforcée avec empreinte poignée pour la manutention pour la F14
- Tablette coulissante ou repliable selon modèle
- Sécurité à l'ouverture de la trémie pour nettoyage quotidien du racleur
- Commandes de réglage à droite
- Arrêt d'urgence et bouton marche à gauche
- Moteur extérieur accessible et réarmement à l'arrière de la façonneuse
- Pieds à roulettes en option
- Puissance moteur : 0.55kW - 2A 400V



F14 à poser

F73 à poser



EN OPTION

- Tapis évacuateur d'une longueur utile de 1200mm
- Tapis évacuateur d'une longueur utile de 1550mm
- 3ème rouleau lamineur sur F73
- Tapis d'alimentation adapté sur F73

Modèle	Capacité par heure	Façonnage pâtons	Poids en kg	Larg. x Prof. en mm	Haut. sans pied en mm	Haut. avec pieds en mm
F14	2000 baguettes	de 100g à 3kg	145	970x690	630	1445
F73			150	1020x730	710	1530

panimatic & VOUS