

BREAD LINE

BA 700

Formatrice per baguette

Baguette moulder



**Versatilità
per
baguette
perfette**
Versatility for
perfect baguette
bread

 **Domino**
Macchine per panifici e pasticcerie

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

Formatrice per baguette

Baguette moulder

Machines for bakeries and pastries



Macchina robusta e funzionale che permette di lavorare l'impasto dolcemente e progressivamente per ottenere baguette fino a 70 cm di lunghezza.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio verniciato;
- Lunghezza max. baguette: 70 cm;
- Cilindri e parti in movimento montati su cuscinetti a sfera;
- Cilindri laminatori in acciaio rivestiti di resina acetica per uso alimentare;
- Tramoggia di entrata pasta;
- Montata su base provvista di ruote pivotanti.

Sturdy and functional machine sheeting and rolling the dough delicately and progressively for the production of baguette bread up to 70 cm long.

Technical features:

- Structure in painted steel;
- Max. baguette length: 70 cm;
- Cylinders and moving parts mounted on ball bearings;
- Cylinders of steel covered with acetal resin for food purpose;
- Dough entry hopper;
- Mounted on base supplied with pivoting wheels.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm. 95x115x160 h
Peso netto <i>Net weight</i>	Kg. 255
Max. lunghezza baguette <i>Max. baguette length</i>	mm. 70
Pezatura <i>Pieces</i>	gr. 50-1800
Produzione pezzi/ora <i>Output pieces/hour</i>	Nr. 1500
Potenza <i>Power</i>	Kw. 0,55

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.