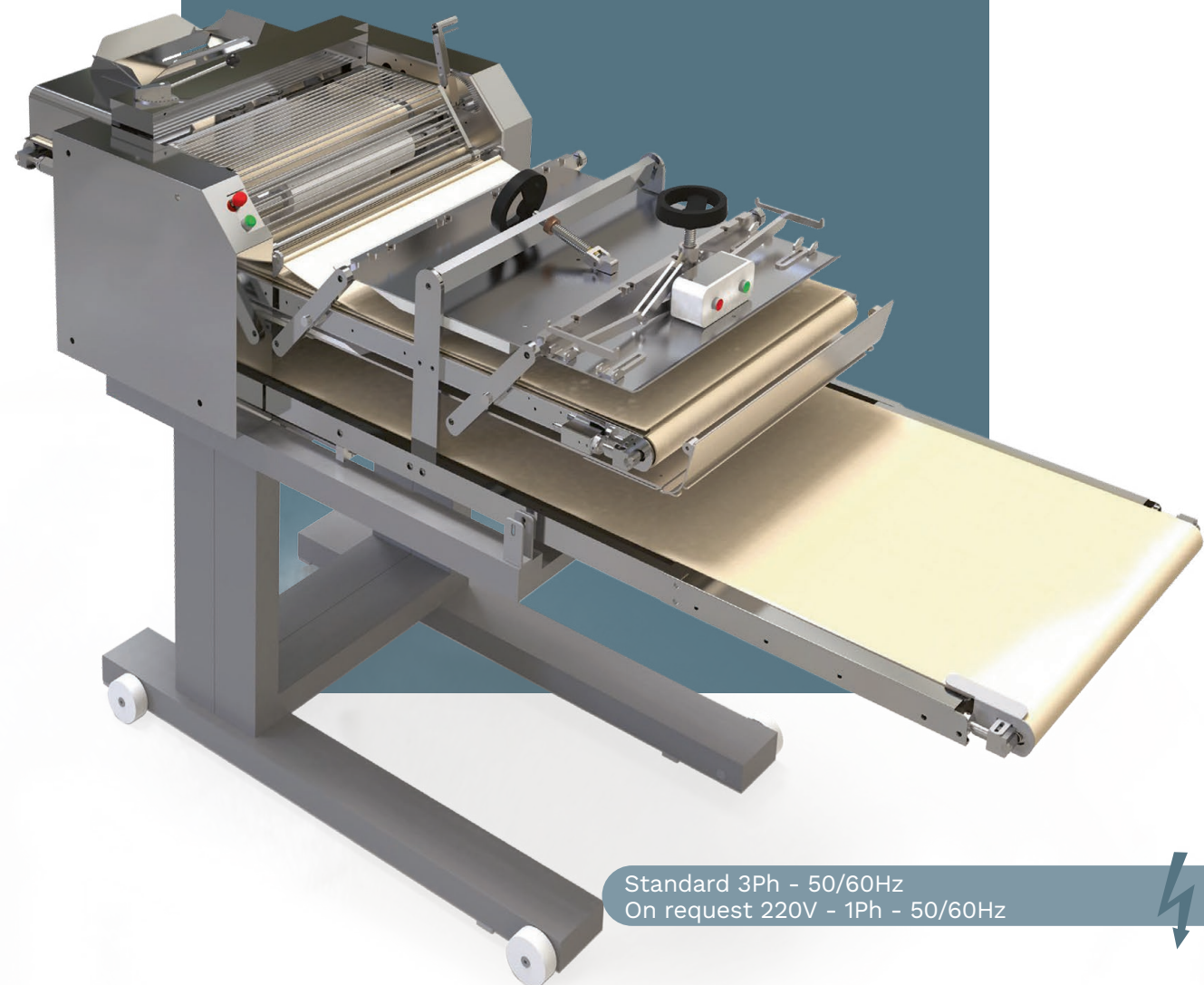


CE

Bread moulder for long bread and baguette

Formatrice per pane lungo e baguette



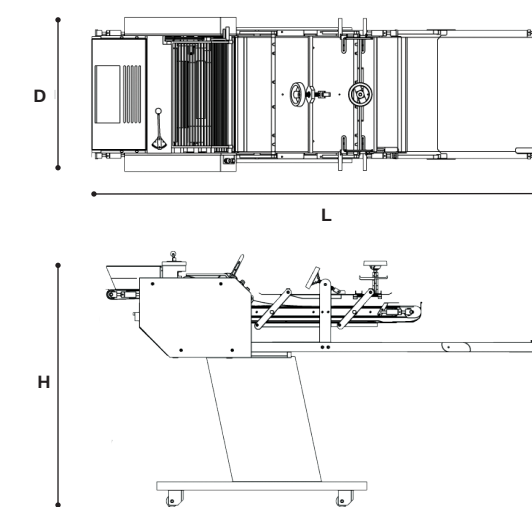
Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan

- Rollers entubed in stainless steel and teflon
- Standard width of the shaping belts: 600mm.
- Double path pressing, by making only the superior path it obtains short bread.
- Adjustable separation between laminating rollers.
- Wheel for adjusting the separation between the presses, to control the lenght of the pieces.
- Wheel for adjusting the shape of the ends, to obtain bread with sharpened or rounded ends.
- Prelaminating roller adjustable in height.
- Stainless steel covering
- Machine mounted on wheels
- For tin bread : lateral bars and centering device (OPTIONAL)
- Vertical rollers centering device (advisable for small bread) - (OPTIONAL)
- Extra width available in 700mm, 800mm and 1000mm (OPTIONAL)

- Rulli in acciaio inox e teflon alimentare
- Larghezza standard dei tappeti: 600mm.
- Formatura a doppio percorso (utilizzando solo il percorso superiore si ottiene pane corto)
- Distanza regolabile tra i rulli di laminazione.
- Distanza regolabile tra i tappeti di formatura
- Regolazione della forma del pane, per ottenere pezzi con estremità appuntite o arrotondate.
- Rullo di prelaminazione regolabile in altezza.
- Rivestimento macchina in acciaio inossidabile
- Macchina montata su ruote
- Per pane in cassetta: giude laterali e centratore (OPTIONAL)
- Per pane piccolo: dispositivo di centraggio con rulli verticali (OPTIONAL)
- Larghezza tappeto disponibile in 700 mm, 800 mm e 1000 mm (OPZIONALE)
- Sistema di taglio per baguette in 2, 3 e 4 pezzi (OPTIONAL)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



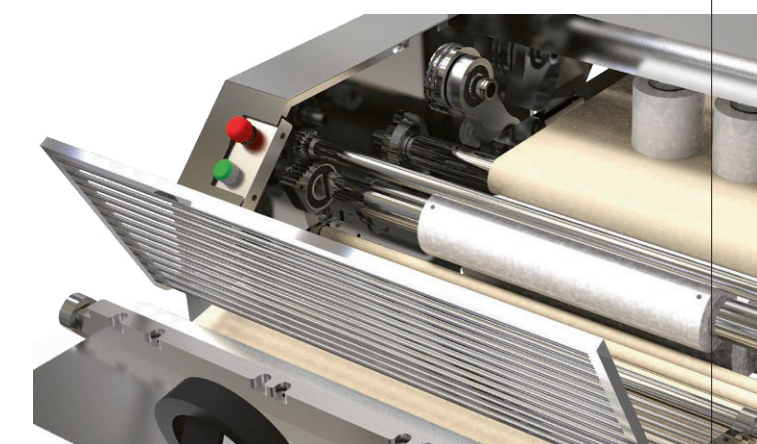
descrizione • description

MODEL	power kW	length cm	depth cm	height cm	weight Kg
FR25LUC	0.75	240	81	132	450

The model FR25 LUX moulder is a very versatile machine with wich it can be obtained the desired shape for each kind of bread. Its function is to lengthen the dough portions with different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.

La formatrice modello FR25 LUX è una macchina molto versatile con la quale si può ottenere la forma desiderata per ogni tipo di pane. Si riescono ad ottenere diverse forme: pane corto, pane lungo, baguette, con estremità sottili, senza estremità, ecc.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.



YouTube



SINCE 1983

91