



FORMATEURS

MACHINES À MOULER LE PAIN ROULÉ
MACHINE À MOULER LES BAGUETTES À TROIS ROULEAUX

MOULES POUR PAIN EMBALLÉ



La machine proposée reflète les fonctions typiques qui l'ont rendue indispensable pour obtenir dans chaque boulangerie des "bananes", des "baguettes" et toutes les autres formes "enroulées". Les limitations d'emploi ont été élargies jusqu'à permettre la production de morceaux de pâte à pain allant d'un minimum de 25 g. à un maximum de 1000 g. de poids. De nouvelles commandes, qui se développent sur 360°, permettent le meilleur réglage possible de l'épaisseur du feuilletage et du nombre d'enroulement désirés. La transmission au tapis supérieur peut être déconnectée, en le laissant arrêté, tandis que le reste de la machine est en marche, ceci permet de l'utiliser en tant que petit cylindre. La façonneuse n'a besoin d'aucun entretien spécial : les trois tapis sont démontables pour éventuellement pouvoir les changer. Son aspect moderne reflète les nouvelles conceptions hygiéniques pour un nettoyage facile et une inspection tout autant aisée de la machine, en respectant en outre les nouvelles règles européennes en matière de mesures pour la prévention des accidents. Le dispositif motorisé pour former les baguettes permet, avec la façonneuse d'obtenir une machine pour baguettes très efficace pour toutes les formes de pain allongé telles que les baguettes, les gressins-baguettes ect...

mod.	Kw	Kg	dimension	longueur du cylindre de la courroie
F 600	0,75	130	825x1085x1205	600
FF 600	1	168	825x2005x1205	600

MACHINE À MOULER LES BAGUETTES À TROIS CYLINDRES



La machine est conçue selon les règles les plus traditionnelles pour produire les meilleures baguettes et tous les pains de forme allongée. La pâte est d'abord laminée et ensuite enroulée et allongée grâce à deux tapis ayant un sens de rotation contraire. Les cylindres de laminage sont en matériel atoxique et permettent un réglage parfait selon le poids de la portion de pâte. Les tapis d'allongement, également en matériel approprié, sont réglables séparément pour obtenir l'allongement désiré selon le poids de la portion de pâte. Il est possible de produire des morceaux allongés de poids de 100 à 1200 grammes environ.

mod.	Kw	Kg	dimension	longueur du cylindre de la courroie
FB 3-700	0,55	240	1050x950x1500	700