



Especialmente diseñada para formar toda clase de barras de pequeño formato: Brioches, Panecillos, Suizos, Medias noches, Bocadillos, Panes individuales, etc...
Ideal tanto para masas de panadería como de bollería.
De 15 a 150 gr. de masa.

Provista de dos reguladores, para obtener diferentes longitudes de las barritas y para que salgan con más o menos punta.
Gran producción, ya que forma una barra en menos de un segundo. Construcción de calidad. Totalmente en acero inoxidable (AISI 304). Ocupa poco espacio.



*Specially designed for making all types of small loaves: Rolls, Brioche, Finger rolls, Long rolls, etc...
Ideal for both bakery and pastry dough.
From 15 to 150 gr. of dough.*

*Supplied with two regulators to obtain different lengths of loaves, giving them an ending more or less sharpened.
Large production, as a loaf is making in less than one second.
Quality built entirely in stainless steel (AISI 304). Occupies reduced space.*



*Façonneuse spécialement conçue pour façonner toute sorte de petits pains: Brioches, Sandwich, Pains individuels, etc...
Idéale aussi bien pour pâtes boulangères que pâtisseries.
De 15 à 150 gr. de pâte.*

*Pourvue de deux régulateurs, pour obtenir différentes longueurs des pièces et plus ou moins pointues. Grande production, puisqu'elle façonne une pièce en moins d'une seconde.
Construction de grande qualité entièrement en acier inoxydable (AISI 304). Occupe un espace réduit.*



Opcionalmente se suministra una mesa equipada con ruedas y frenos.
A table wheels is supplied on request.
On peut la fournir optionnellement avec une table sur roulettes.



Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto Gross weight Poids brut	48 Kg
Peso neto Net weight Poids net	40 Kg
Capacidad de masa Dough capacity Capacité de pâte	de 15 a 150 gr de masa
Potencia Power Puissance	0.25 Kw - 0.33 CV
Voltage trifásico Three phase voltage Voltage triphasée	220/ 380 V III
Medidas Measure Measures	390 x 815 x 370 mm
(A x F x H)	

