



Baguettatrice Baguettes dough moulder

La baguettatrice per pane francese è una macchina indispensabile per panifici con piccole, medie e grandi produzioni, adatta alla produzione di baguettes, filoni e filoncini.

La macchina è costituita da un tappeto d'ingresso che porta l'impasto a due rulli cilindrici paralleli, che la schiacciano e ne riducono lo spessore; successivamente l'impasto viene allungato grazie al movimento dei tappeti contrapposti, per una lavorazione molto morbida e progressiva. La regolazione della laminazione e dell'allungamento dell'impasto può arrivare fino ad una lunghezza massima di 700 mm. attraverso la regolazione delle leve.

La baguettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- Struttura in acciaio verniciato a polveri;
- Regolazione dei cilindri manuale per mezzo di apposito pomello posto frontalmente;
- Cilindri in materiale plastico alimentare montati su cuscinetti;
- Scivolo d'uscita regolabile e facilmente smontabile per una corretta pulizia;
- La baguettatrice viene fornita di carrello con ruote ma può essere appoggiata anche su un piano di lavoro;
- Impianto elettrico a norma vigente CE.

* Su richiesta (optional) può essere corredata di telo di uscita oppure di telo di entrata con tramoggia per l'abbinamento a celle di prefermentazione.

The baguettes dough moulder is an indispensable machine for bakeries with small, medium and large productions, suitable for the production of baguettes and loaves.

The machine consists of an entry belt that carries the dough to two parallel cylindrical rollers, which crush it and reduce its thickness; subsequently the dough is stretched thanks to the movement of opposing belts, for a very soft and progressive processing. The adjustment of the rolling and stretching of the dough can go up to a maximum length of 700 mm. by adjusting the levers.

The moulder has the following features:

- Powder coated steel structure;
- Adjustment of the cylinders manually by a special knob on the front;
- Cylinders are made of grade plastic material mounted on bearings;
- Adjustable and easily removable product outlet chute for a proper cleaning;
- The baguettes dough moulder is supplied with a trolley with wheels but can also be placed on a work bench;
- Electrical system in accordance with current CE regulations.

* On request (optional) it can be equipped with an exit belt or an entry belt with hopper and can be paired with a pre-fermentation proofer.

Modello/ Model	Produzione/ Production	Grammature/ Weight range	Lunghezza cilindri/ Length cylinders	Cilindri/ Cylinders	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	(max) pz/h	gr	mm	nr.	L/P/H mm	Kg	kW
BAG CE 2	1200	50 - 2000	700	2	1060 x 1020 x 1610	270	0,55
BAG CE 3	1200	50 - 2000	700	3	1060 x 1020 x 1610	270	0,55

