

ItalPan

macchine per panifici pasticcerie pizzerie



Mod. ITP 700

Baguettatrice
Baguette moulder

Baguettatrice

- Con dimensioni e peso ridotti, la macchina è normalmente montata su un telaio provvisto di ruote pivotanti, ma può essere facilmente posizionata su un tavolo di lavoro.
- L'impasto viene lavorato dolcemente e progressivamente fino ad ottenere baguette di 70 cm di lunghezza.
- Cilindri laminati in acciaio rivestiti in resina acetica antiaderente per uso alimentare.

Mod. ITP 700

Capacità	pcs/ora	1.800
Grammatura	gr	50-1.800
Potenza elettrica	kW	0,55
Dimensioni	cm	113x109x74h
Peso	kg	260
Alimentazione	Volts	220/400
	f	3
	Hz	50

Baguette moulder

- Reduced in size and weight, it is normally mounted on a frame with castors, but can be easily placed on a work bench or shelf.
- The dough is smoothly and progressively moulded up to max. length of 70 cm.
- The two sheeting cylinders are covered with plastic non-toxic material.

Mod. ITP 700

Capacity	pcs/hour	1.800
Weight production	gr	50-1.800
Motor power	kW	0,55
Dimensions	cm	113x109x74h
Weight	kg	260
Power supply	Volts	220/400
	f	3
	Hz	50

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 make alterations and improvements at its own discretion, without notice.