

Gruppo automatico per pane

Automatic group

Tramoggia con nastro sintetico e di consistente capacità di carico.

Dispositivo per una costante alimentazione della pasta alla spezzatrice.

Due velocità di produzione e tre velocità di taglio pasta.

Pratiche regolazioni dei dispositivi delle formatrici.

Due formatrici: la prima a quattro cilindri, la seconda a due cilindri con possibilità di orientazione.

Banco di raccolta formati a scomparsa e porta tavole.

Doppia pulsantiera START - STOP.

Pannello comandi di facile uso ed impianto elettrico in classe di protezione IP 55.

Protezioni antifortunistiche in acciaio inox.

Hopper with a synthetic belt and high loading capacity.

Device for constantly feeding dough to the divider.

Two production speeds and three cutting speeds.

Practical adjustment of the moulder devices.

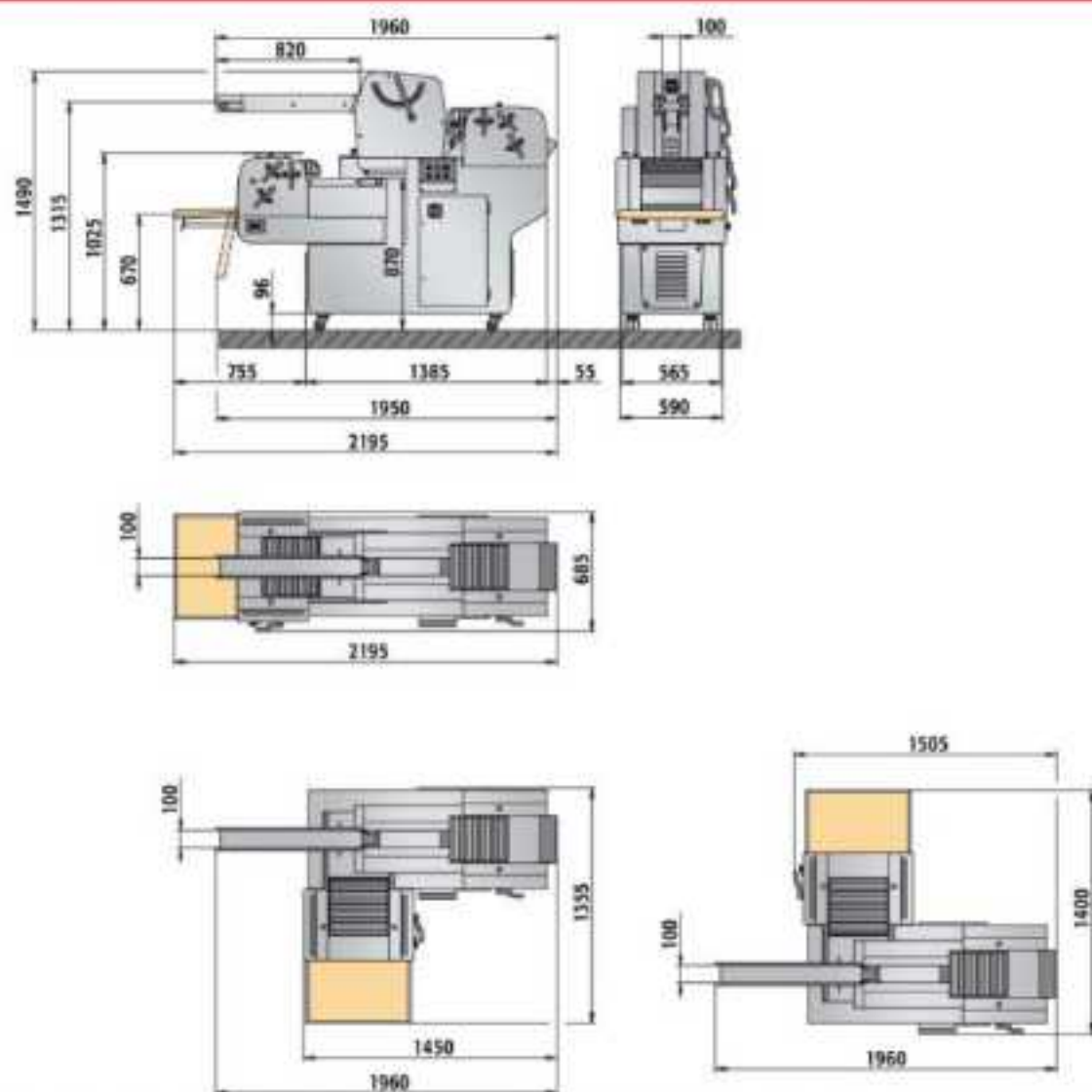
Two moulders: the first with 4 cylinders, the second, which may be set at various angles, with 2 cylinders.

Fold-away bench for collecting the shaped pieces and board support.

Double START-STOP push-button panel.

Easy-to-use control panel and electric system with protection class IP 55.

Stainless steel accident-prevention guards.



MINI 2

Modello Model	Potenza installata Installed power	Pezzatura pasta Dough weight	Produzione Production	Peso Weight
	kW	g	p/h	kg
MINI 2	1,6	35 + 380	900 + 4300	500

Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.

It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.