

Cod: 1285

Filonatrice per paste molli e baguettes



Descrizione

Filonatrice studiata per filonare tutti i tipi di pasta, con un allungamento progressivo dei pezzi sino a cm. 78. Il principio di lavorazione è il seguente: la pasta viene laminata tra due cilindri regolabili di grosso diametro di materiale antiaderente, dopodiché viene pre-arrotolata, per poi passare automaticamente tra due grandi tappeti, ottenendo i filoni della lunghezza desiderata. È una macchina creata per lavorare anche paste molto molli con alte percentuali d'acqua sino al 75% e per ottenere tutti i tipi di filoni e filoncini desiderati. È completa di dispositivi antinfortunistici. Lavora pezzi da gr. 50 a gr. 1500.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1000x710x1450 mm
Larghezza filoni	780 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	200 kg
Potenza Elettrica	0.56 kW