



MOD. SFL 600 INOX "UNIVERSAL"



MOD. SF 600 L "UNIVERSAL"



LAMINADORA INDUSTRIAL DE ALTA PRODUCCIÓN PARA 70 KG POR HORA DE MASAS LAMINADAS.

También produce panes con punta como bolillo y baguette, así como para marcar la telera.

Laminadora Industrial de Alta Producción.

- Toda la serie de modelos 600 pueden ser proporcionados con motores de dos velocidades para adicionar rodillos de corte.
- Opcional: se fabrican rodillos comerciales para donas, croissants, bismark, berlinas, danés, pizzas y otras.
*Medidas especiales sobre pedido.
- A partir de una bola se genera una elipse, se enrolla, se forja y se alarga sin maltratar la masa.
Hace panes con puntas y baguettes.
- Laminadora industrial con dispositivo para hacer panes con puntas "bolillos" y panes alargados como hot-dog y baguettes hasta 600 mm.



Cambio rápido para el sistema de puntas.

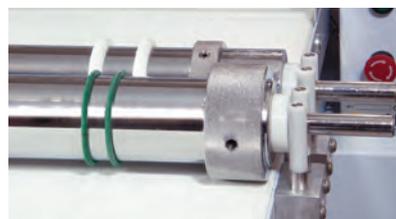


- A** 400 bolillos por hora (70 a 120g).
- B** 200 baguettes por hora (200 a 350g).
- C** 400 teleras por hora (70 a 120g).



Zona de formado de bolillo y baguette.

Marcador de telera.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Altura: 1035 mm | 40.75 in
Frente: 2450 mm | 96.45 in
Ancho: 790 mm | 31.1 in
Peso: 180 kg | 396 libras
Power: 1 H.P | 3ø - 230 v - 60 Hz

