

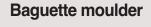
Mod. ITP 700

Baguettatrice Baguette moulder

## **Baguettatrice**

- Con dimensioni e peso ridotti, la macchina è normalmente montata su un telaio provvisto di ruote pivottanti, 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 Laminatoi in teflon antiaderente per uso alimentare

pcs/ora	1.800
gr	50-1.800
kW	0,55
cm	113x109x74h
kg	260
Volts	220/400
f	3
Hz	50
	gr kW cm kg Volts



- 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.
- Non-stick teflon rolling mills for food use

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.

