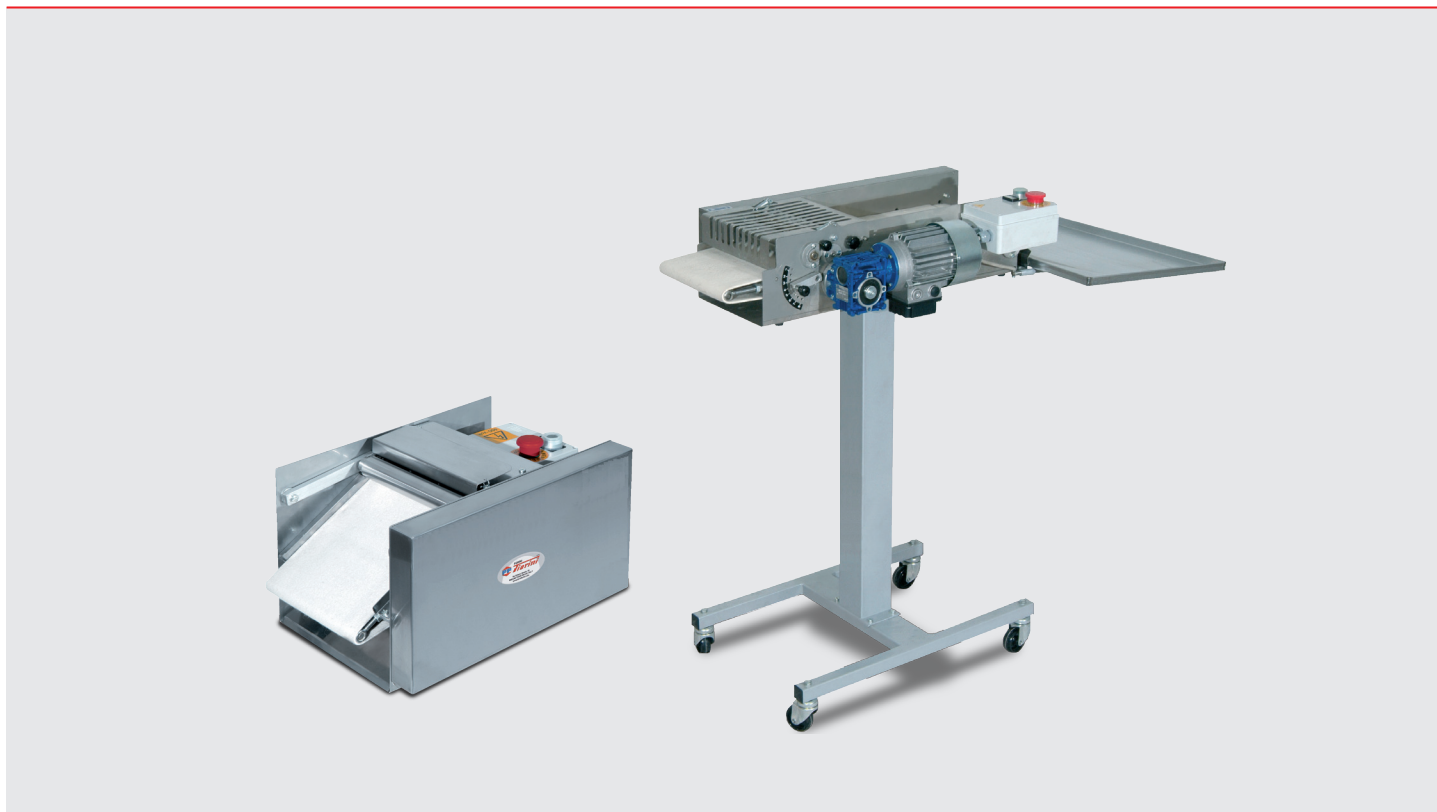


F-250/F-253

FORMATRICI PER CROISSANT
CROISSANT MACHINES
MACHINES POUR CROISSANTS



Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo.

F/250 MODELLO DA BANCO

- Lavora spessori variabili da 3-5 mm.
- Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800-1000 pezzi/ora.

F/253 MODELLO SU CARRELLO

- Grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche mini-croissants.
- Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia.
- Produzione di circa 1000-1200 pezzi/ora.
- Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli.

These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough.

F/250 TABLE MODEL

- It can handle dough from 3 to 5 mm thickness.
- Loading and unloading at the front side, that means 800-1000 pieces/hour capacity with one operator.

F/253 TROLLEY MODEL

- A special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants.
- Front loading and back unloading of the roller pieces on a baking tray.
- Output per hour ca. 1000- 1200 pieces.
- Recommended for coupling with puff-pastry making machine, with triangle cutting unit.

Machines créées pour enrouler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer.

F/250 MODÈLE SUR TABLE

- Enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm.
- Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800- 1000 pièces/heure.

F/253 MODÈLE SUR CHARIOT

- Par particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm ainsi que les mini-croissants.
- Chargement de devant et les croissants enroulés sortent à l'arrière et rassemblés sur une plaque à rôtir.
- Production env. 1000-1200 pièces/ heure.
- Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupetriangles pour la pâte feuilletée.

MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI CM DIMENSIONS CM DIMENSIONS CM			POTENZA MOTORE MOTOR POWER PUISSANCE DU MOTEUR	PESO WEIGHT POIDS
	A	B	H	Kw	Kg
F-250	31	46	26	0,18	23
F-253	40	76	100	0,18	43

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur.