

Modelo **ARMOR UNIVERSAL** + Descarga sobre bandejas

UTILIZACIÓN

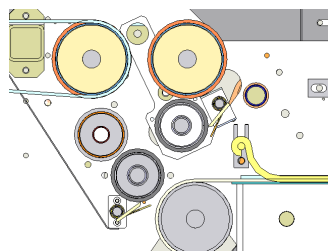
- Conjunto para formar pastones de 200 gr hasta 1.5 kgs.
- Ritmo de producción : hasta 1800 pastones de Producción por hora según el tamaño de los pastones
- Posibilidad de corte para conseguir panecillos de forma larga
- Descarga automática en las bandejas de cocción cualquier dimensiones (maxi 800/1000)

CARACTERÍSTICAS

Cinta de alimentación anterior.

Facilita la introducción de los pastones en el sistema de laminación aumentando la capacidad de producción y para preparar la masa al laminado.

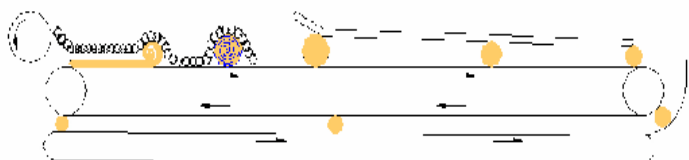
Sistema de pre-laminado y laminado (con el Alvéo+®)



Un laminado progresivo para un mejor formado (1 rodillo de pre-laminado Alvéo+® para conservar la estructura alveolada del pan, limitando la desgasificación y 5 rodillos de laminado).

Cernedor de harina motorizado :

Enharinado de los pastones entre el pre-laminado y el estirado final para evitar que los pastones se peguen y mejorar su aspecto final.



2 Sistemas de laminado :

- Elongación superior con el calibración de los pastones.
- Elongación inferior en el tapiz con 3 posiciones con el sistema C2A (Control asistido de la elongación).



Sistema de corte adaptable para panecillos *Rolls-coup*® (estirado de una baguette y después corte en 2, 3, 4, 5 o 6).

Sistema de recuperación de las extremidades para garantizar la longitud y los pesos regulares. 3 equipos de *Rolls-coup* son incluidos con la máquina. Equipos añadidos según presupuesto.

Sistema separador de los panecillos formados (después la operación de corte).

Evita que los pastones se peguen entre ellos y las bandejas.

Descarga automática en bandejas.

Dimensiones adaptables para aceptar la mayor parte de tamaño de las bandejas mecanizables.

Carga en las bandejas para un V de alineación que necesita el aire comprimido.

Garantiza la posición correcta de los pastones formados (o cortados) en las bandejas.



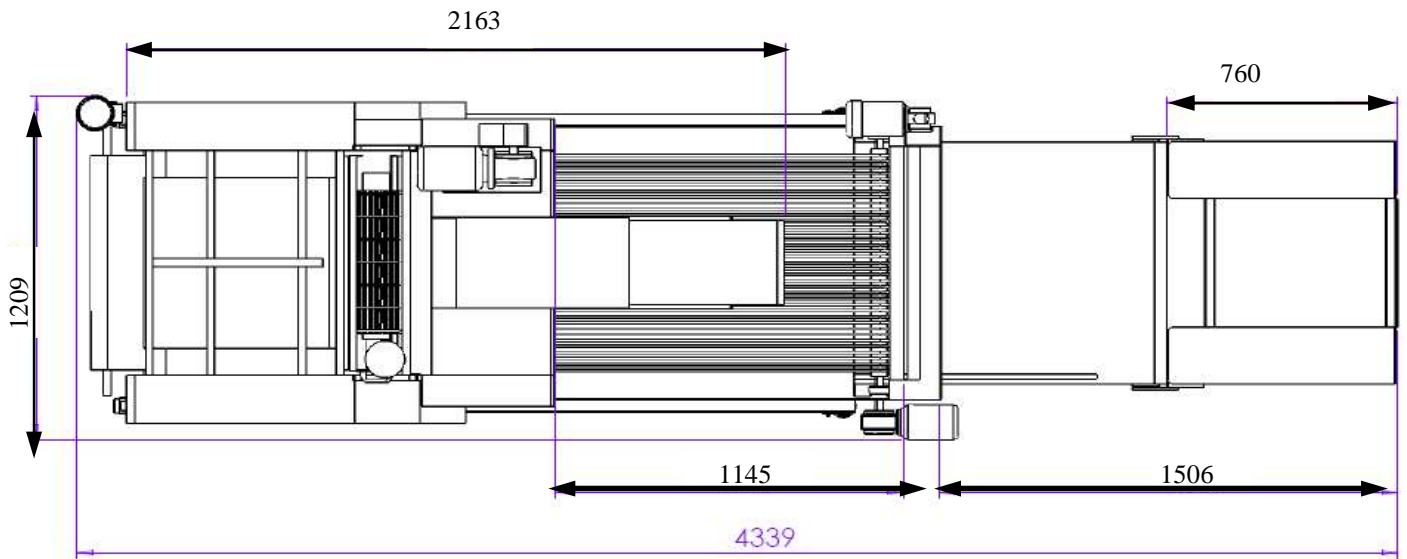
Sistema *Pointop*® para panes cortos
(Se coloca fácilmente entre los dos tapiz de la formadora para elaborar baguettes o panes con puntas).

ACCESSORIOS — OPCIONES

Caleuse : para conseguir una alineación de los pastones formados sobre un lado de una bandeja para facilitar el corte automático.

PRESENTACIÓN

DIMENSIONES TOTALES



ARMOR U SOBRE BANDEJAS

PESO — EMPAQUETADO

Peso neto : 350 Kg

Embalaje en cajon paleta de cartón :

Peso bruto : 375 Kg

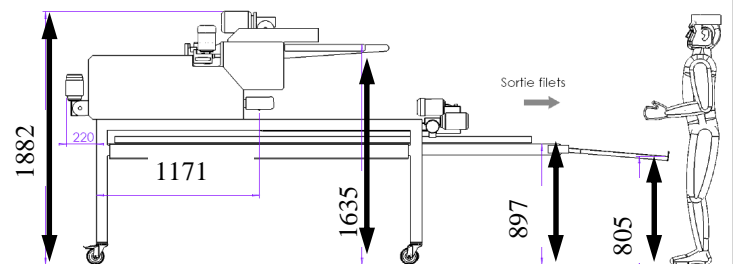
Dimensiones (Largo X Anchura X Altura) :
1,5 m X 1,4 m X 0,8 m.

Embalaje en cajon paleta de madera () :*

Peso bruto : 425 Kg

Dimensiones (Largo X Anchura X Altura) :
1,5 m X 1,4 m X 0,8 m.

(*) Caja maritima tratada



CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS

- 380 Volts / 50 Hz / 0,92 Kw / 2,95 A
- 380 Volts / 60 Hz / 0,92 Kw / 2,95 A
- 220 Volts / 50 Hz / 0,92 Kw / 4,2 A
- 220 Volts / 60 Hz / 0,92 Kw / 4,2 A

Alimentación : cable de 4m con conector macho TRI + T + N.

SEGURIDAD Y HIGIENE

La formadora Armor Universal es conforme con :

- Las normas de seguridad 89/392 establecidas por la EEC
- Al código del trabajo

Mécapâte
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribuido por :