

FORMADORA INDUSTRIALE PROFORM

UTILIZACIÓN

Máquina para formar todo tipo de pan : Barras, Baguettes, barras largas...
Formación de pequeños panes despues del corte.

CAPACIDADES

Ritmo de producción 2500 piezas baguettes desde 20.000 hasta 50.000 piezas /al día

CARACTERISTICAS

Caracterización **acero inoxidable** con espesor flanco 15 mm

Cinta de entrada superada de una malla ubicada en frente de la formadora.

Laminado constituido de 5 rodillos cuyos 2 Pre-laminado, 3 para el laminado

Cinta en malla para enrolamiento de la volute

Canale central con lados ajustables con mesa de primera elongación por medio de un cilindre (gato)
2 cintas formadoras

La distancia de elongación totale 2060 mm

Cinta superior con sistema de enrollamiento 4x4 para evitar el deslizamiento laterale y el patinaje de la cinta.



Le C2A® Controle de elongación Asistido

Con 3 programas :

Elongación más : las cintas giran en sentido contrario aumentando así la capacidad de añadidura.

La velocidad de la cinta es paramétrable al nivel del pupitre de encargo : permite encontrar la añadidura máxima admisible para cada tipo de masa.

Stop : la cinta inferior está parada, está considerada como mesa fija.

Elongación menos : las 2 cintas giran en el mismo sentido permitiendo elaborar panes más cortes.

Extractores y enharinador :

2 extractores para secado de la alfombra enharinador sobre carril después de arrollamiento voluta con variador de velocidad.

Encargas :

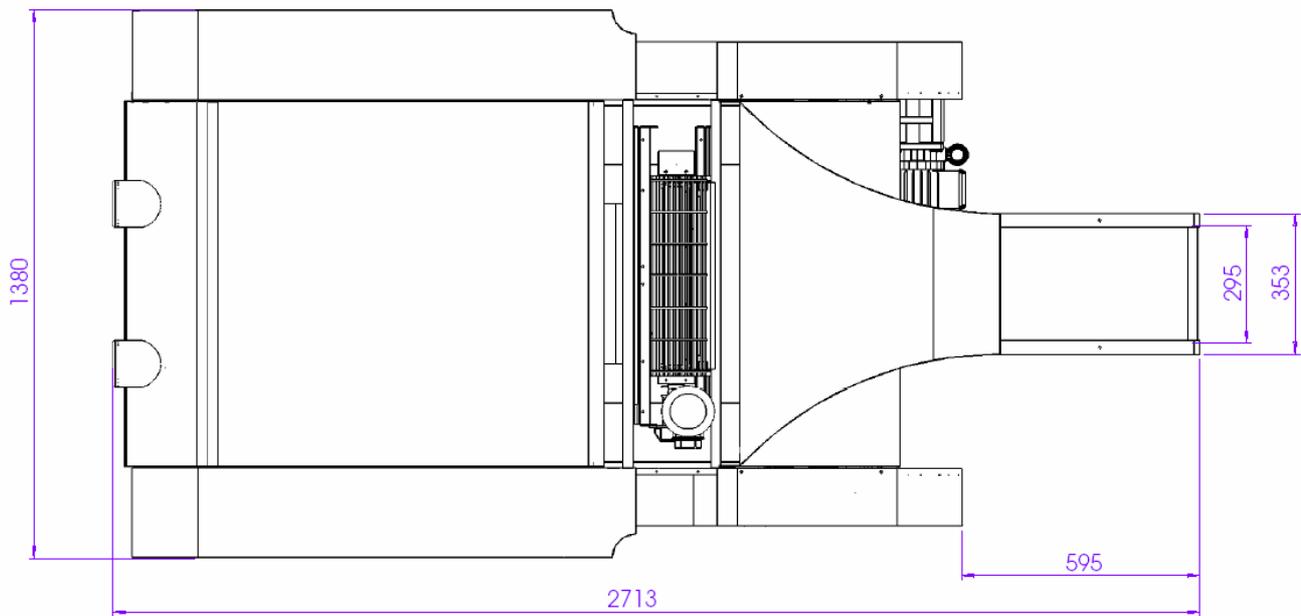
Encargas y arreglos de laminado y de añadidura asistidos por gatos eléctricos.

Accesorios :

Rollscoup® : kit de corte de baguettes en 2, 3, 4

Pointop® : Kit para elaborar panes con puntas

ESTORBO



PESO—COLISAGE

Dimensiones: 1380 MM x 2713 mm x 809 mm
(Anchura X Longitud X Altura)

Poids net : 450 kg Poids bruto con caja : 600 kg

CARACTERISTICAS ELECTRICAS

- 380 Volts / 50 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
- 380 Volts / 60 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
- 220 Volts / 50 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A
- 220 Volts / 60 Hz / 2,25 Kw / 7,0 A

Alimentación por cable de 3m con clavija TRI + T + N

HIGIENE — SEGURIDAD

La Elaboración PROFORM está conforma :

- a la directiva máquina 89/392 CEE.
- Al código del trabajo.



Distribuido por :

MERAND Mécapâte S.A. ■ Z.I de la Turbanière ■ BRECE ■ B.P 93329 ■ 35533 NOYAL / VILAINE CEDEX ■ FRANCE
☎ + 33 (0)2 99 04 15 30 ■ Fax + 33 (0)2 99 04 15 31 ■ e-mail : salesdpt@merand.fr ■ site : www.merand.fr