

MPS250B

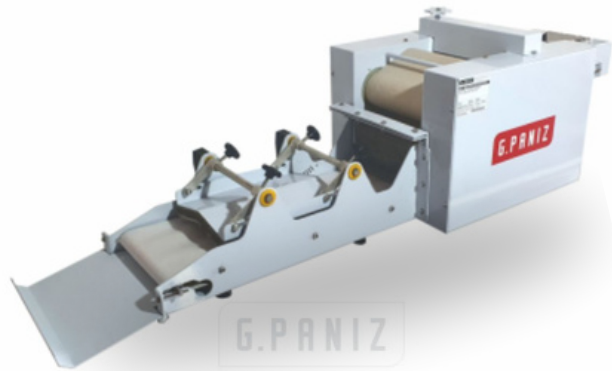
G.PANIZ

FORMADORA DE BOLILLOS

PANADERÍA

- Formado por medio de juego de rodillos ajustables con recubrimiento en cromo duro, fieltros y apretado de masa final con molde recto para barras o molde con ángulo para panes con puntas.
- Cuerpo en acero SAE 1020 con pintura epóxica, protección de seguridad, cinta transportadora de PVC.
- Rodillos en acero SAE 1020 revestidos en cromo duro y baleros sellados.
- Posee un exclusivo sistema de cambio rápido y fácil de fieltros.

Para formar hasta 1,500 piezas por hora de panes de baja hidratación como bolillos, birote, baguette, barras y similares. Incluye dos moldes. Ideal para pequeñas panaderías, hoteles y restaurantes.



ANCHO MÁXIMO 25 CM

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 0.36 KWH



KG:

73 KG



HP:

1/2 HP



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

400 x 1420 x 470 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.