

БАГЕТОФОРМОВЩИКИ

СЕРИЯ МВА



Машина для закатки теста - багетоформовщик Arach Bakery Line серии МВА используется для формования классических батонов и багетов.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ◆ Изготовлен из стали с окрашиванием в белый цвет
- ◆ 2 или 3 пищевых полиэтиленовых ролика
- ◆ Регулируемые ролики: рычаги обеспечивают высокую степень точности и уменьшают нагрузку на регулировку роликов
- ◆ Формирующее полотно: шерстяная лента для багетоформовщика
- ◆ Сверхбыстрая смена полотна без разборки машины
- ◆ Подача багетов на статичный стол

ОПЦИИ / АКСЕССУАРЫ

- ◆ Синтетический вариант формирующего полотна
- ◆ Отводящий конвейер с приводом

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ МВА										
Модель	Количество роликов	Вес заготовки	Длина ролика	Диаметр ролика	Зазор между валками	Вес	Мощность	Габариты		
								Длина	Ширина	Высота
	шт	г	мм	мм	мм	кг	кВт	мм	мм	мм
МВА/2С	2	150-2000	700	63,5	0-20	216	0,55	1050	981	1484
МВА/3С	3	50-2000								

BAGUETTE MOULDING MACHINES

MBA SERIES



The machine is planned under the traditional rules to produce great baguettes and any loaves. The dough is laminated first and then wrapped, rolled and extended through two belts with opposite sense of rotation.

STANDART EQUIPMENT

- ◆ Steel powder painted body
- ◆ 2 or 3 food-grade polyethylene rollers
- ◆ Adjustable rollers: The levers provide a high degree of accuracy and reduces the load on the wrist
- ◆ Forming belt: Wool belt for gentle moulding
- ◆ Ultra-quick belt change without disassembling the machine
- ◆ Outfeed table on slides

OPTIONS / ACESSORIES

- ◆ Whooltop or Synthetic option available on request
- ◆ Outfeed conveyor with drive

THE LINEUP MBA SERIES										
Model	Number of cylinders	Dough size	Roller length	Roller diameter	Cylinder opening	Weight	Power	Dimensions		
								Length	Width	Height
	n	g	mm	mm	mm	kg	kw	mm	mm	mm
MBA/2C	2	150-2000	700	63,5	0-20	216	0,55	1050	981	1484
MBA/3C	3	50-2000								