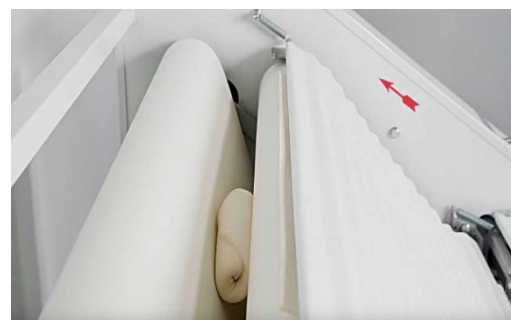


Stroj je navržen podle tradičních pravidel pro výrobu skvělých baget a podobných produktů. Těsto se nejprve laminuje a poté balí, válí a roztahuje pomocí dvou pásů s opačným směrem otáčení. Válcovací válce jsou vyrobeny z netoxického materiálu a umožňují dokonalé nastavení podle hmotnosti porce těsta. Roztahovací pásy jsou také vyrobeny z vhodného materiálu a lze je nastavit samostatně, aby se dosáhlo požadovaného roztažení podle hmotnosti porce těsta. Je možné získat dlouhé kusy o hmotnosti od 100 g do přibližně 1200 g.



Obecné vlastnosti

- Tělo stroje je vyrobeno z oceli
- Nastavitelné válce jsou z potravinářského polyethylenu
- Nastavitelné tvarovací pásy
- Délka tvarování 700 mm
- Plstěné nebo syntetické pásy
- Tažný dopravník s kombinací pás–řetěz
- Ultra-rychlá výměna pásu
- Motorový výstupní dopravník „L“
- Nepřilnavé plastové škrabky
- Škrabky snadno odnímatelné
- Rychlé a snadné čištění
- Nerezové provedení stroje za příplatek



Model	Počet válců	Délka válce (mm)	Průměr válce (mm)	Otevření válců (mm)	Hmotnost těsta (g)	Produkce (ks/h)	Příkon (kW)	Rozměry stroje (cm)	Hmotnost stroje (kg)
MBA/2C	2	700	63,5	od 0 do 20	100–2000	1500	0,55	Š105 × H98 × V148	216
MBA/2CL	2	700	63,5	od 0 do 20	100–2000	1500	0,65	Š107 × H167 × V148	250
MBA/3C	3	700	63,5	od 0 do 20	100–2000	1500	0,55	Š105 × H98 × V148	216
MBA/3CL	3	700	63,5	od 0 do 20	100–2000	1500	0,65	Š107 × H167 × V148	250