



PERFORMANCES

- Pâtons jusqu'à 1 kg.
- Fréquence de travail : jusqu'à 1 200 pièces/heure.
- Longueur de baguette : jusqu'à 790 mm.
- Tête de laminage type 3 cylindres.

CONSTRUCTION ET ROBUSTESSE

- Châssis entièrement inox d'une épaisseur de 4 mm.
- Entraînement primaire par courroie Poly-V.
- Entraînement secondaire par chaîne sur pignons acier de haute qualité.
- Réglage du laminage et du façonnage par une vis sans fin et une noix bronze.
- Roulements étanches.
- Tablette de réception coulissante en inox - Carter ABS.
- Goulotte plus large pour faciliter le passage du pâton.
- Axes et rouleaux pleins, diamètre des rouleaux : 80 mm (rigidité parfaite lors du laminage).
- Rouleaux en résine acétal pour un usage intensif et pour le laminage des pâtes plus fermes.
- Commandes regroupées à droite.
- Manettes permettant un réglage précis et sans effort.



INSTALLATION

- Modèle à poser sur repose-pâtons, parisien bas ou, équipé de son support inox à roulettes (en option).
- La goulotte a été spécialement étudiée afin de permettre l'installation de la façonneuse en sortie de balancelle (chargement automatique).



HYGIÈNE

- Racleurs en Arnite amovibles et lavables (fixation par ressorts).
- Tapis lourd et feutre sous tapis lourd facilement démontables.
- Remplacement rapide des tapis.

Désignation	Dimensions (mm) (L x P x H)	Poids (kg)	Puissance (Kw)	Tension
Façonneuse à baguettes	958x806x747	195	0,75	Tri+N+T
Socle	803x697x907	20		

www.le-c9.com

Matériel de **boulangerie - pâtisserie** et tous métiers de bouche

Contactez votre distributeur **c9**