

FORMATRICI FILONATRICI

MOULDERS

■ Gli ingombri ridotti, l'elevata qualità costruttiva e la semplicità d'uso rendono le Formatrici – Filonatrici Gerosa atte a soddisfare le esigenze di ogni singolo cliente e prodotto. Le Formatrici-Filonatrici Gerosa producono pane avvolto e filoni da 20 a 2200 g ca., con impasti dai più delicati ai più consistenti e sono dotate di tappeto convogliatore frontale e dispositivo di antiscarto che permette l'avvolgimento di grossi spessori. Come tutte le macchine prodotte dalla Gerosa anche le Formatrici- Filonatrici sono sempre in linea con le norme igienico sanitarie e di sicurezza di lavoro.

■ The minimum overall dimensions, the excellent constructive quality and the easy to operate make the Gerosa's Moulders and Long-loaf Moulders able to satisfy every single client or product demands.

They produce rolls and long loaves from 20 to 2200 g apiece, from the most delicate to the most consistent dough. All Moulders and Long-loaf Moulders are equipped with front conveyor belt and anti-reject device that allows the rolling of small and thick pieces.

Like the rest of the Gerosa manufactured equipment they conform to EU standards of safety and hygiene.

FILONATORE T.S.

Pezzatura da 100/150 a 2000 g ca.
Pieces from 100/150 to 2000 g

Larghezza utile stampo 500mm
Useful width of mould 500 mm

Stampo a doppia regolazione
Double adjustment of mould

Abbinabile ad arrotondatrice
Can work in combination with Conical Rounder

Potenza 0,4 KW
Power 0,4 KW

