

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.

FORMATRICE CON FILONATORE INCORPORATO

Pezzzatura da 20 a 2200 g ca.
Pieces from 20 to 2200 g

Larghezza utile cilindri 550mm
Useful width of cylinder 550 mm

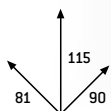
Larghezza utile stampo 530mm
Useful width of mould 530 mm

Tappeto convogliatore frontale
e ritorno tappeto trasportatore
*Front conveyor belt and
return belt*

Dispositivo antiscarto
Anti-reject device

Macchina su ruote
Mounted on wheels

Potenza 0,8 KW
Power 0,8 KW



Gerosa Achille srl
23868 Valmadrera (Lc) Italy
Via Vassena, 29

tel ++39 0341 581611 - fax ++39 0341 202196
www.gerosasrl.com - gerosa@gerosasrl.com

Costruzione
macchine per panifici

