

FRANCESINA

LITTLE MOULDER "FRANCESINA"

■ "Francesina" una grande piccola filonatrice. E' stata concepita e realizzata per essere una macchina maneggevole versatile e affidabile; adatta anche per paste con elevata percentuale d'acqua produce sandwiches, filoncini, focacce, ciabatte ecc... La semplicità costruttiva e l'accurata progettazione fanno sì che la "Francesina" sia garanzia di una lunga durata operativa e di una ridotta manutenzione e, come tutte le macchine Gerosa è conforme alle Direttive Comunitarie in materia di sicurezza ed igiene.

■ "Francesina" a little big moulder. It has been designed and constructed by Gerosa to provide an operator friendly, versatile and reliable machine; it is particularly suitable for the production of soft dough even with high water percentage like french loaves, "ciabatta" and also for sandwiches, bun, ect... Accurate design and simplified construction are a guarantee of a long working life and reduced maintenance. Like the rest of the Gerosa manufactured equipment, they comply with EU directives on safety and hygiene..



MODELLO L400

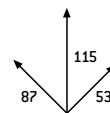
Pezzatura da 30 a 600 gr
Pieces from 30 to 600 g

Larghezza utile di lavoro 400 mm
Useful width 400 mm

Rulli in polietilene regolabile
Adjustable polyethylene rollers

Stampo formatore a doppio uso
Double use mould

Potenza installata 0,55 Kw
Installed power 0,55 kW



MODELLO L550

Pezzatura da 30 a 950 gr
Pieces from 30 to 950 g

Larghezza utile di lavoro 550 mm
Useful width 550 mm

Rulli in polietilene regolabile
Adjustable polyethylene rollers

Stampo formatore a doppio uso
Double use mould

Potenza installata 1,2 Kw
Installed power 1,2 kW



MODELLO L700

Pezzatura da 30 a 1500 gr
Pieces from 30 to 1500 g

Larghezza utile di lavoro 700 mm
Useful width 700 mm

Rulli in polietilene regolabile
Adjustable polyethylene rollers

Stampo formatore a doppio uso
Double use mould

Potenza installata 1,2 Kw
Installed power 1,2 kW

