

BREAD LINE

BA 700

Formatrice per baguette

Baguette moulder

**Versatilità  
per  
baguette  
perfette**  
Versatility for  
perfect baguette  
bread



**ARTEBIANCA**

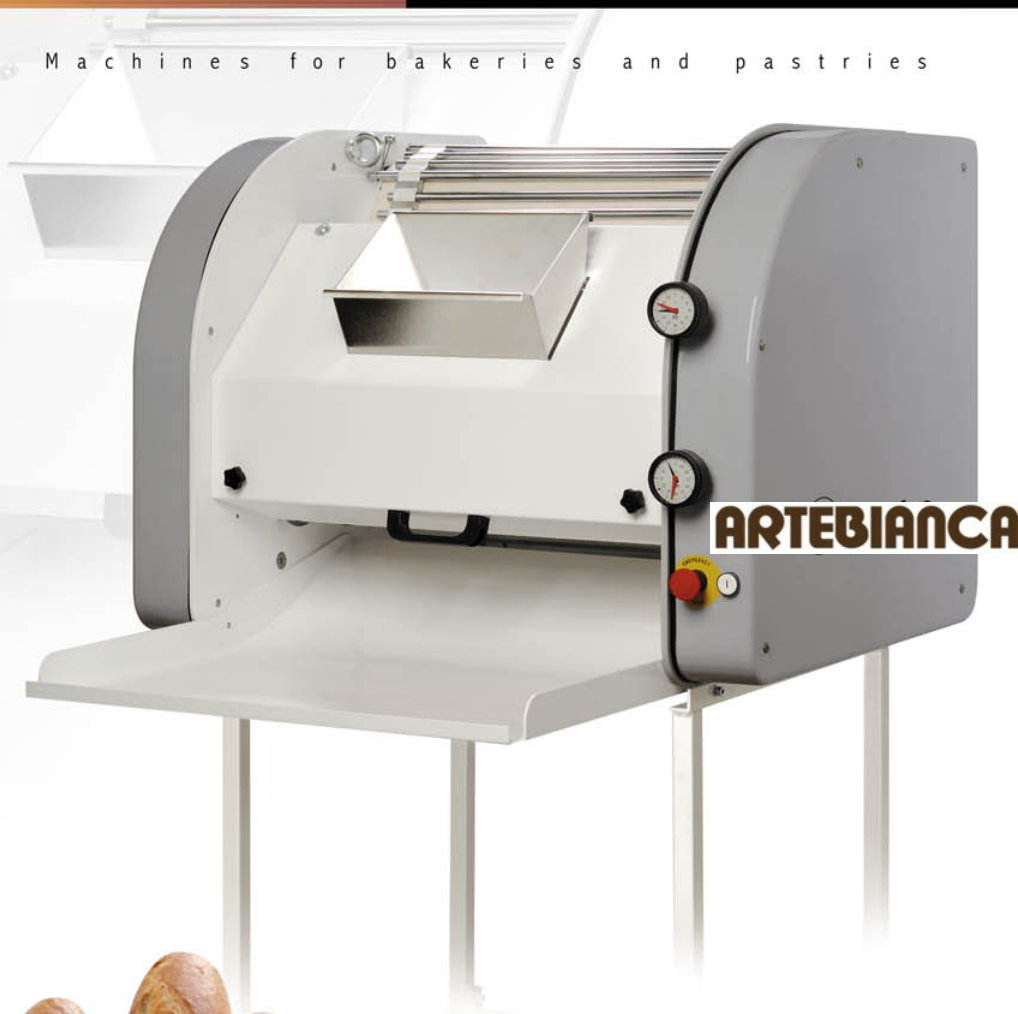
**ARTEBIANCA**  
*Food specialist*  
[www.artebianca.org](http://www.artebianca.org)

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

## Formatrice per baguette

## Baguette moulder

Machines for bakeries and pastries



Macchina robusta e funzionale che permette di lavorare l'impasto dolcemente e progressivamente per ottenere baguette fino a 70 cm di lunghezza.

**Caratteristiche tecniche:**

- Struttura in acciaio verniciato;
- Lunghezza max. baguette: 70 cm;
- Cilindri e parti in movimento montati su cuscinetti a sfera;
- Cilindri laminatori in acciaio rivestiti di resina acetica per uso alimentare;
- Tramoggia di entrata pasta;
- Montata su base provvista di ruote pivotanti.

*Sturdy and functional machine sheeting and rolling the dough delicately and progressively for the production of baguette bread up to 70 cm long.*

**Technical features:**

- Structure in painted steel;
- Max. baguette length: 70 cm;
- Cylinders and moving parts mounted on ball bearings;
- Cylinders of steel covered with acetal resin for food purpose;
- Dough entry hopper;
- Mounted on base supplied with pivoting wheels.

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions</i>	cm. 95x115x160 h
<b>Peso netto</b> <i>Net weight</i>	Kg. 255
<b>Max. lunghezza baguette</b> <i>Max. baguette length</i>	mm. 70
<b>Pezzatura</b> <i>Pieces</i>	gr. 50-1800
<b>Produzione pezzi/ora</b> <i>Output pieces/hour</i>	Nr. 1500
<b>Potenza</b> <i>Power</i>	Kw. 0,55

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.  
*The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.*

**ARTEBIANCA***Food specialist*

www.artebianca.org