

### DESCRIPCION

La formadora de Bolillos está diseñada para todo tipo de panaderías, ya sea de baja, mediana y/o alta producción.

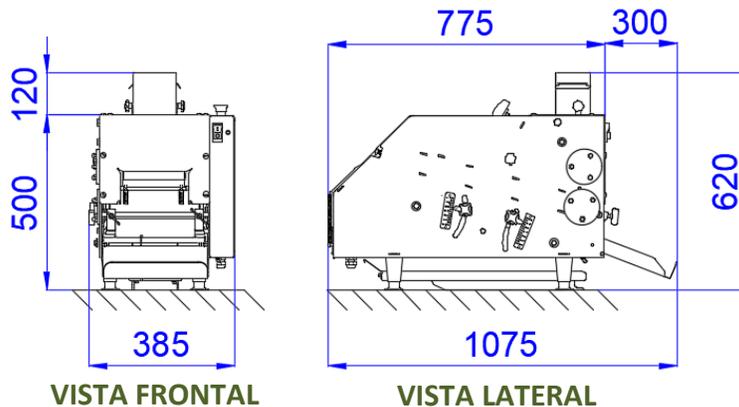
El equipo es ideal para:

- Bolillos y Rollos Cónicos
- Panes Blancos, Multigranos y de Trigo Integral
- Mini Baguettes y rollos de 230 mm.
- Rollos de Sándwiches y hot dog.
- Rollitos sin gluten.

### CARACTERÍSTICAS:

- Ergonómico de fácil manejo
- Procesa hasta 1,200 piezas de (Dependiendo de Producto y Proceso)
- Tamaño del producto terminado 30 a 180 Grs.
- Rodillos de baja tensión cargados por resortes.
- Protector de alimentación con apagado automático
- Banda de poliéster de 254 mm de ancho.
- Sistema de cadena de rodillo completamente cerrado.

### DIMENSIONES



### INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Potencia Eléctrica
FORMADORA DE BOLILLO SM-670 110V-1Ph-60Hz	385	1075	620	91	0.37 Kw 110v/60Hz/1F+T 1X 15 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europan se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNO DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85

Revisión\_6900011001060\_1

www.europan.mx

Fecha\_19/11/2020