

FORMADORA DE PAN BAGUETTE

Una modeladora de pan es una máquina utilizada en la industria panadera para dar forma y moldear la masa del pan. La masa se alimenta a través de un rodillo ajustable que aplana y estira la masa a una altura y ancho deseado, luego se corta en piezas del tamaño adecuado y se moldea en la forma deseada antes de ser colocada en la bandeja para hornear. Estas máquinas se utilizan para procesar grandes cantidades de masa de manera rápida y eficiente, lo que las hace muy útiles para panaderías y pastelerías que producen una gran cantidad de productos horneados cada día.



La diferencia de la formadora de pan BBG

- Una mayor producción
- Ahorra de tiempo
- Menor esfuerzo para el operario
- Una mayor precisión en la elaboración del pan
- Mayor producción en poco tiempo



La modeladora de pan ayuda a automatizar y agilizar el proceso de producción de pan, asegurando que todas las piezas tengan la misma forma y tamaño para un acabado uniforme.

“El secreto para un pan uniforme y delicioso”



USOS COMUNES



Panaderías

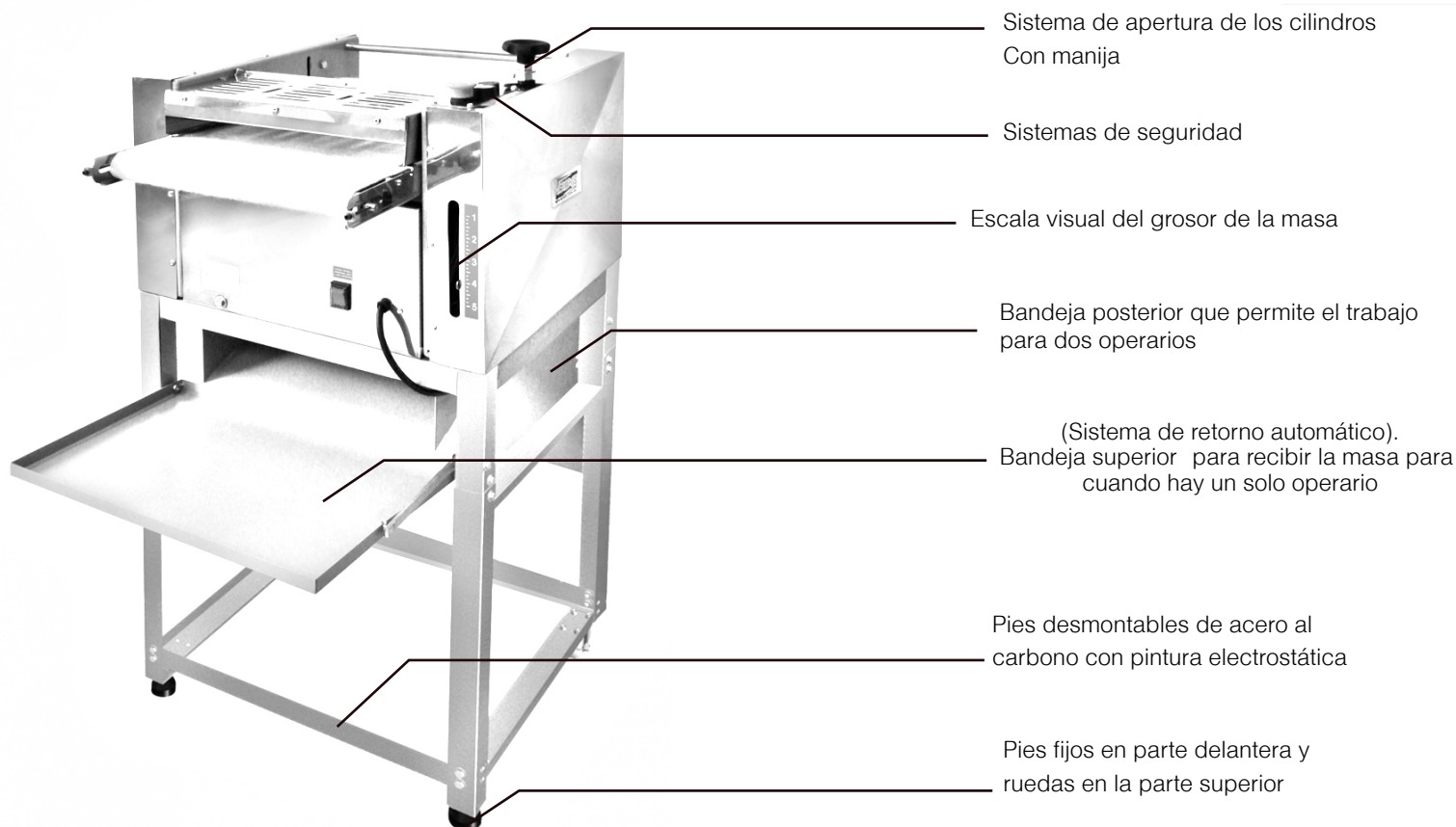


Pastelería



Hoteles





FORMADORA DE PAN

Dimensiones del equipo:

61x117x114cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	BAGUETTE
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Anchura útil de los cilindros	41cm
Motor	0,5hp
Voltaje	110V / 60Hz
Consumo de energía	0,37 kW/h
Peso neto	88,5kg
Peso con empaque	10kg
Dimensiones	61x117x114cm
Dimensiones con empaque	63x120x117cm

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co