

**SINMAG**

## FORMADORA DE MASAS

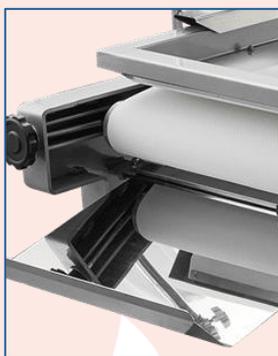
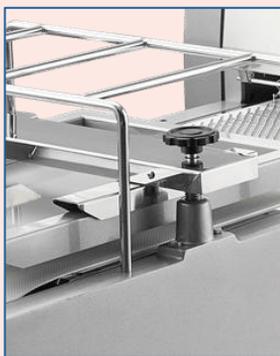


-  Ideal para PAN DE COMPLETO Y BAGUETTES.
-  Con ruedas para FÁCIL DESPLAZAMIENTO.
-  AJUSTE DE LONGITUD para el formado de las piezas.
-  Hasta 2000 PIEZAS OVILLAS POR HORA.

La formadora de masas facilita, acelera y simplifica el proceso de estirado de productos de panadería como el pan de completo y baguette.

Gracias a un sistema de doble cilindro capaz de trabajar en un rango de 1 hasta 15 mm y pesos de 600 gramos y su cinta transportadora de salida con mesa de ajuste facilita además personalizar el largo final del producto y su nivel de terminación.

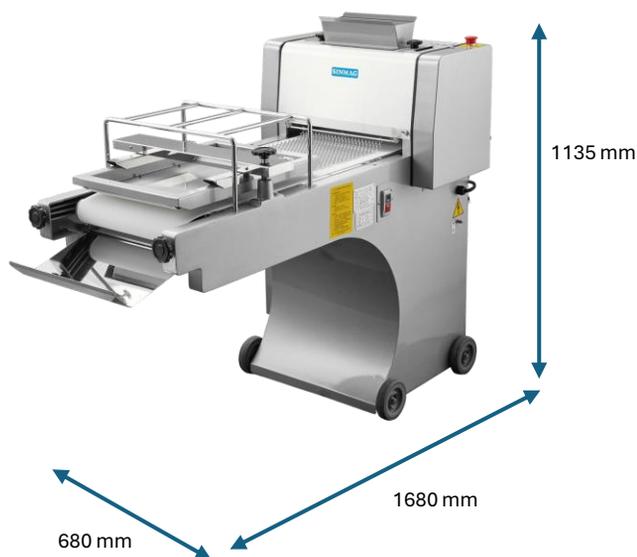
Esta máquina asegura un resultado estandarizado y rápido de enrollado, que, con un correcto entablado en la bandeja y una fermentación adecuada, aseguran un producto de alta calidad facilitando el proceso de elaboración.



\*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	SM307
CAPACIDAD	Hasta 2000 piezas hora. (Dependiendo la velocidad del operador)
ANCHO DE CINTA	380 mm
RANGO DE PESO PIEZAS	50 a 600 gr
RANGO DE LAMINACIÓN	1 A 15 mm
ENERGÍA / POTENCIA	Monofásica 220V 1L+T+N / 750W
DIMENSIONES	680x1680x1135 h mm
PESO	210 Kg

**INNOVAPAN.CL**



\*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

**INNOVAPAN.CL**

 +56 9 2936 0773

 [clientes@innovapan.cl](mailto:clientes@innovapan.cl)

 León de la Barra 9371  
Lo Espejo, Santiago