

**ITA FORMATRICE PER BAGUETTE**

La filonatrice modello MBA è una macchina realizzata per la produzione di filoni, baguettes, filoncini e altri tipi di pane dalla lunghezza massima di 70 cm. Normalmente è montata su un telaio di alluminio con ruote, ma può essere appoggiata su un banco di lavoro. La lavorazione della pasta è morbida e progressiva, la regolazione della laminazione e dell'allungamento fino a 700 mm. sono comandati a mezzo di leve. Il carico della pasta avviene su una tramoggia inclinata corredata di dispositivo di sicurezza che protegge l'operatore in caso di manovra errata. Lo scarico della pasta avviene su un tappeto ribaltabile. Tutti i cilindri di trascinamento e tutte le parti rotanti sono montate su cuscinetti a sfera a tenuta stagna. I due cilindri di laminazione sono rivestiti in materiale plastico alimentare atossico. Due carter laterali permettono un facile accesso a tutte le parti della macchina per un efficace controllo e pulizia della stessa.

**ENG BAGUETTE MOULDING MACHINE**

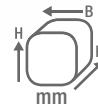
The long loaf forming machine model MBA is a machine to form long loaves, baguettes, small loaf and other types of bread up to a max. lenght of 70 cm. It is generally mounted on an aluminium frame with castors, but it can also be put on the working bench. The working of the dough is soft and progressive, the adjustment of the rolling and extencion up to 700 mm. is driven through levers. The dough is loaded on a inclined hopper equipped with safety device to protect the operator in case of wrong operation. The dough is unloaded on a folding conveyer. All the pulling cylinders and all the rotating parts are monted on airtight ball bearing. The two rolling cylinders are covered with non-toxic plastic material for food, two covers allow an easy access to all the parts of the machine for a good control and cleaning.

**FRA FACONNES A BAGUETTES**

La machine à baguettes MBA est une machine conçue pour la production de baguettes et d'autres types de pain dont la longueur maximale peut arriver à 70 cm. Normalement, cette machine est installée sur un châssis en aluminium doué de roues, mais elle peut également être posée sur un plan de travail. Le traitement de la pâte est doux et progressif; la régulation de la laminage et l'allongement jusqu'à 700 mm. sont réglés par des dispositifs leviers. Le chargement de la pâte s'effectue sur une trémie inclinée, douée d'un dispositif de sécurité protégeant l'usager au cas où une fausse démarche serait effectuée. Le déchargement de la pâte a lieu sur un tapis renversable. Tous les cylindres de traction et toutes les parties roulantes sont installés sur des coussinets à rouleaux d'étanchéité. Les deux cylindres pour le laminage sont revêtus de plastique alimentaire atoxique. Deux carters latéraux permettent d'accéder aisément à toutes les parties de la machine, ce qui permet également le bon contrôle et le nettoyage précis de la machine.

**ESP FORMADORA PARA BAGUETTES**

La màquina para hacer pan modelo MBA es una màquina realizada para la producció de barras de pan, baguettes, barritas y otros tipos de panes de la anchura màxima de 70 cm. Normalmente esta montada sobre un telar de aluminio con ruedas pero puede ser tambien apoyada sobre un banco de trabajo. La elaboració de la pasta es suave y progresiva, la regulació de la laminació y el alargamiento hasta 700 mm. son comandos por medio de palancas. La carga de la pasta se efectua en una tolva inclinada equipada de un dispositivo de seguridad que proteje el operador en caso de una maniobra errada. La descarga de la pasta se efectua sobre un'alfombra rodante. Todos los cilindros de arrastre y todas la partes rodantes son montadas sobre cojines rodantes o a esfera con adhesiòn estable. Los dos cilindros de laminació son revestidos de material plàstico alimenticio atòxico, dos paneles laterales permiten un facil acceso a todas las partes de la màquina para un efectivo control y limpieza.

**MBA**

<b>MBA</b>	870x1020x1530	216	150 → 3000	1000 → 1500	0,56
------------	---------------	-----	------------	-------------	------

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simboli