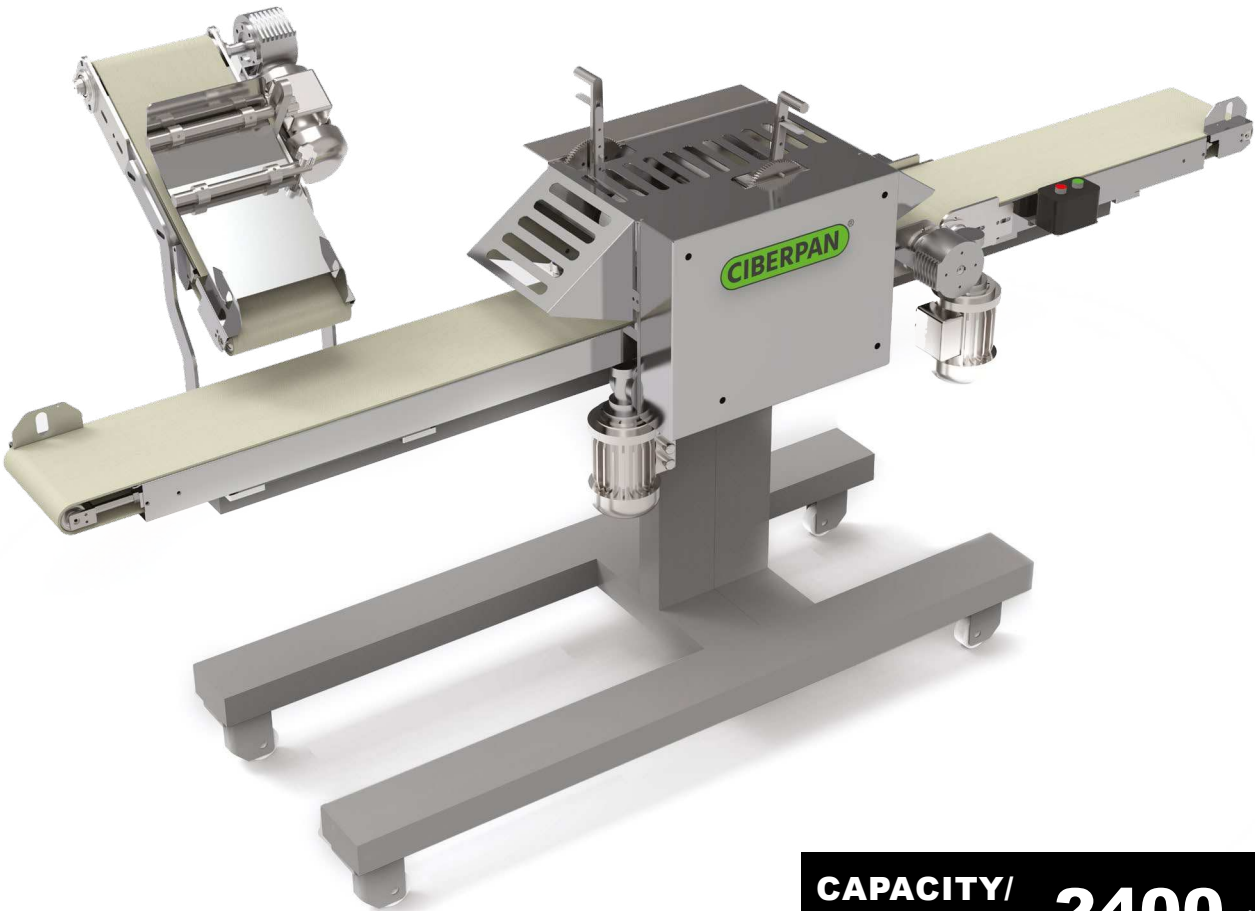




TELERA MOULDER FT

Food Equipment For telera, paposeco, kebab bread / para pan de telera, paposeco y kebab

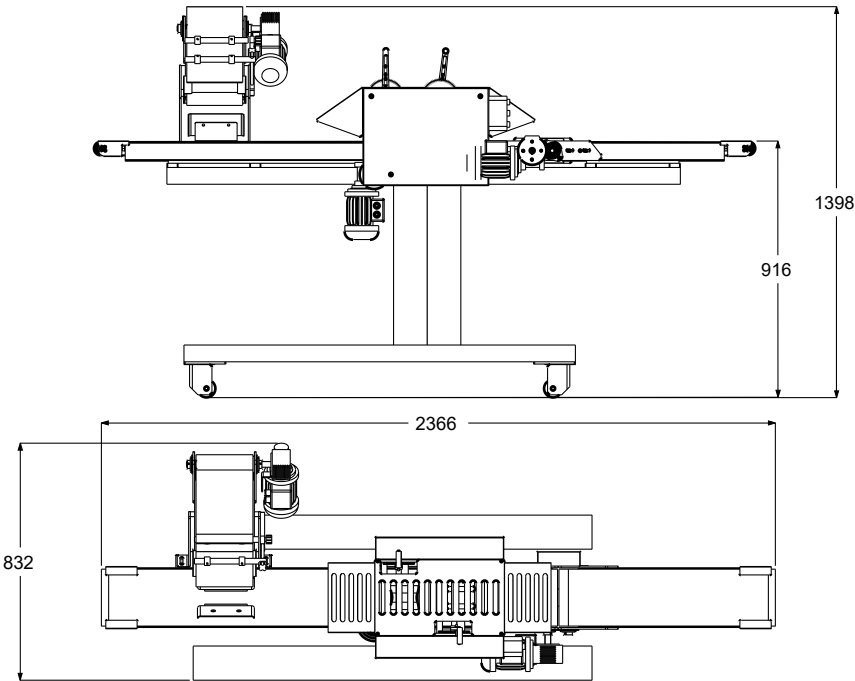


CAPACITY/
CAPACIDAD: **2400** p/h

Power /	Weight /	Length /	Depth /	Height /
Potencia	Peso	Largo	Profundidad	Alto
1,5 kw	250 Kg	240 cm	84 cm	132 cm

FEATURES	EN	ESPECIFICACIONES	ES
• Production of up to 2400 pieces/hour. • Stainless steel flattening roller entubed in non sticking teflon material. • Marking disks made of non sticking material. • Adjustable height for the flattening roller and marking disks. • Loading conveyor belt with pre-molding press and centering system. • Double conveyor belt for an easy pick up of the finished telera bread. • Very simple to use. • Stainless steel covers.		• Producción de hasta 2400 piezas/hora • Rodillo aplanador de inox entubado en material antiadherente de teflon. • Discos marcadores fabricados en material antiadherente. • Altura regulable del rodillo aplanador y discos marcadores. • Prensa de preformado con cinta transportadora con sistema de centrado. • Doble cinta transportadora para una fácil retirada de las teleras ya formadas. • Manejo muy sencillo. • Cubiertas de acero inoxidable.	

MOULDERS /
FORMADORAS



INFO EN

The model F93 moulder is a very versatile machine with wich it can be obtained the desired shape for each kind of bread.

Its function is to lengthen the dough portions with different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.

INFO ES

Esta máquina está especialmente diseñada para la produccion del pan de telera mexicano. Este tipo de pan se caracteriza por tener una forma ovalada con dos marcas longitudinales.

Es una máquina muy sencilla de utilizar y con muy poco mantenimiento.



OPTIONAL EQUIPMENT EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- The machine can be made for high production moulding 2 teleras each time.
- La máquina se puede fabricar para trabajar con grandes producciones formando 2 teleras al mismo tiempo.