



FORMATRICI - BAGUETTATRICE
 BREAD MOULDERS - BAGUETTE MOULDER
 FORMADORAS - FORMADORA DE PAN BAGUETTE
 FAÇONNEUSES - FAÇONNEUSE POUR BAGUETTES



GB MACCHINE
WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

T. +39 0490993679
WWW.GBMACCHINE.IT - INFO@GBMACCHINE.IT

GB MACCHINE SRL VIA L. EINAUDI, 5 - 35016 PIAZZOLA SUL BRENTA PADOVA ITALY C.F. P.IVA 05451130289

GB MACCHINE
WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

FORMATRICI - BREAD MOULDERS - FORMADORAS - FAÇONNEUSES

ITA

La formatrice a 2 o 3 cilindri è la macchina adatta per formare vari tipi di pane avvolto in pezzature da 15 gr fino a 2,5 kg. I cilindri rettificati e cromati hanno una lunghezza utile di 600 mm ed è dotata di uno scivolo di ritorno verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina. E' realizzata in lamiera di acciaio verniciato, dotata di ruote per un facilitarne lo spostamento, raschiatori.

ENG

Our bread moulder with 2 or 3 cylinders are conceived to laminate different sizes of wrapped bread from 15 grams up to 2,5 kilos weight. The rectified and chromium-plated cylinders can be 500 or 600 mm long. Moulders are equipped with return slide towards the operator or towards the tray positioned at the back of the machine. The bread moulder machine is manufacture in painted steel, equipped with scrapers and wheels for an easy displacement.

SPA

Nuestra formadora de pan con 2 o 3 cilindros está concebida para laminar diferentes tamaños de pan envuelto de 15 gramos hasta 2,5 kilos de peso. Los cilindros rectificadas y cromados pueden tener una longitud de 500 o 600 mm. Las formadoras están equipadas con rampa de retorno hacia el operador o hacia la bandeja situada en la parte posterior de la máquina. La formadora de pan se fabrica en acero pintado, equipado con raspadores y ruedas para un fácil desplazamiento.

FRA

Notre façonneuse avec 2 ou 3 cylindres est conçu pour laminier différentes tailles de pain enveloppé de 15 grammes à 2,5 kilos de poids. Les cylindres rectifiés et chromés peuvent mesurer 500 ou 600 mm de long. Les moulurières sont équipées de glissière de retour vers l'opérateur ou vers le plateau placé à l'arrière de la machine. La machine de moulage du pain est fabriquée en acier peint, équipé de grattoirs et de roues pour un déplacement facile.

MODEL		LM2C/500	LM2C/600	LM3C/500	LM3C/F600
Pieces	gr	from 15 to 2500	from 15 to 2500	from 15 to 2500	from 15 to 2500
Rollers lenght	mm	500	600	500	500
Diameter upper roller	mm	50	50	42	50
Diameter lower roller	mm	120	120	105	120
Lenght with opened trays L	mm	1320	1320	1260	2530
Lenght with closed trays L	mm	1040	1040	1060	
Width P	mm	825	925	825	850
Height H	mm	1270	1270	1255	1170
Power	Kw	0,75	0,75	0,75	0,75
Weight	kg	200	210	190	320



LM3C/F600



LM2C/500

GB MACCHINE



WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

BAGUETTATRICE - BAGUETTE MOULDER FORMADORA DE PAN BAGUETTE - FAÇONNEUSE POUR BAGUETTES



MODEL		GBBA80
Max. baguette loaf lenght	mm	790
Pieces	gr	from 35 to 1000
Diameter laminating rollers	mm	80
Lenght L	mm	990
Width P	mm	780
Height H	mm	754
Power	Kw	0,75
Weight	kg	195

ITA

La baguettatrice è una macchina pensata e costruita appositamente per la formatura e filatura di pane baguette di lunghezza massima fino a 80 cm. I dispositivi di regolazione dei rulli e dei tappeti sono collocati in posizione frontale così da permettere il suo collocamento vicino alle altre attrezzature. Può anche essere montata su un telaio provvisto di ruote piroettanti. Macchina dalle linee arrotondate al cui interno sono collocati i tre cilindri calibratori in resina acetilica antiaderente, materiale atossico e certificato specifico per gli usi alimentari nonché di notevole robustezza che consente di lavorare impasti anche molto duri.

ENG

The baguette moulder is a machine especially designed for laminating the typical French bread loaf. Devices for the adjusting of laminating rollers and belts are installed in front position to allow the machine to be placed next to other bakery equipment. It can also be installed on a special steel structure equipped with rotating wheels. The three laminating rollers are made of non-stick acetal resin which is a non-toxic material of great durability and easy to clean. Actually, the machine can laminate very hard dough.

SPA

La formadora de pan baguette es una máquina especialmente diseñada para laminar el típico pan francés. Los dispositivos para el ajuste de rodillos laminadores y cintas se encuentran en la posición delantera para permitir que la máquina se coloque al lado de otros equipos de panadería. También se puede instalar sobre una estructura de acero especial equipada con ruedas giratorias. Los tres rodillos laminadores están hechos de resina acetal antiadherente que es un material no tóxico de gran durabilidad y fácil de limpiar. De hecho la máquina puede laminar masas muy duras.

FRA

La façonneuse pour baguettes est une machine spécialement conçue pour laminier le pain typique français. Des dispositifs de réglage des cylindres de laminage et des convoyeurs sont installés en position avant pour permettre à la machine d'être placée à côté d'autres équipements de boulangerie. Il peut également être installé sur une structure en acier spéciale équipée de roues rotatives. Les trois rouleaux de laminage sont fabriqués en résine acétique antiadhésive qui est un matériau non toxique d'une grande durabilité et facile à nettoyer. En fait, la machine peut laminier la pâte très dure.