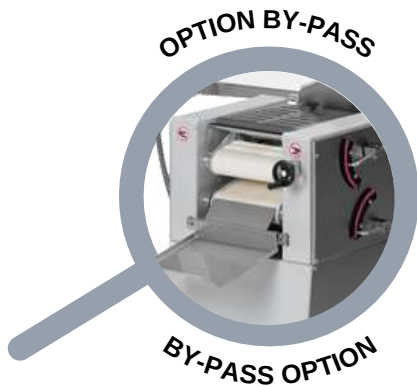


LP4000T



Automatic calibrator incorporated

- Cuts and moulds croissants from an already sheeted dough
- Cutting of triangles by rotary zig-zag knives
- Automatic detection and transfert of the croissant
- Recovery shelf of the finished product
- Safety grids
- 1 set of cutting cylinders of standard croissants included
- Regularity and precision of calibration 400/50-60Hz/3
- Power : 2 Kw

Options :

- BY-PASS : with the adaptation of this belt, many combinations are possible : Chocolate loafs, Apple turnovers...
- Other cutting cylinders according on the cutting shape
- Stainless steel frame

Calibreur automatique incorporé

- Découpe et façonne à partir d'une pâte déjà laminée
- Découpe des triangles par couteaux rotatifs
- Transfert et détection des croissants automatiques
- Tablette de réception du produit fini
- Grilles de protection
- 1 jeu de cylindres de découpe à croissants standard inclus
- Régularité et précision du calibrage 400/50-60Hz/3
- Puissance : 2 kW

Options :

- BY-PASS : tapis de réception permettant la réalisation d'autres produits tels que : Pain au chocolat, Chaussons aux pommes...
- Cylindres de découpes supplémentaires selon la forme de découpe désirée
- Corps de machines en inox



Production

LP4000T : 1300 à 4000 pièces par heure
1300 to 4000 pieces hourly

Poids / Weight

590 kg

