

Formatrici per croissant

croissants machines_machines a croissants_Formadoras para Croissant



FCC



Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo. These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough. Machines créées pour enrôler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer. Máquinas creadas para enrollar los croissant. Trabajan bien cualquier tipo de masa, sin afectar a su calidad.



FCB Modello da banco: lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800 pezzi/ora. Completamente inox. FCB Table top version: it can handle dough from 3 to 5 mm thickness. Loading and unloading at the front side, that means 800 pieces/hour with one operator. Completely in stainless steel. FCB Type à banc: enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm. Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. Modelo FCB de superficie: trabaja espesores variables de 3-5 mm. Se carga y descarga por la parte anterior, por lo tanto una sola persona puede producir 800 piezas/hora. Completamente inoxidable.



FCC Modello su carrello: grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche i mini-croissants. Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia. Produzione di circa 800 pezzi/ora. Completamente inox. Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli. FCC with trolley: a special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants. Front loading and back unloading of the rolled pieces on a baking-tin. Output per hour ca. 800 pieces. Completely in stainless steel. Recommended for coupling with puff-paste making machine, with triangle cutting unit. FCC Type sur chariot: grâce à un particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm, ainsi que les mini-croissants. Chargement de devant; les croissants enroulés sortent à l'arrière et sont rassemblés sur un plat à rôtir. Production env. 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupe-triangles pour la pâte feuilletée. Modelo FCC en carro: gracias a un sistema de enrollado especial y a la regulación del cilindro inoxidable, trabaja espesores variables de 2-7 mm, y puede producir también minicroissants. La carga se realiza por la parte anterior mientras que los croissants enrollados salen por la parte posterior y se recogen en una bandeja. Producción de unas 800 piezas/hora. Completamente inoxidable. Ideal para combinar con laminadora de corte de triángulos.

Formatrici per croissant

Croissants machines

Machines a croissants

Formadoras para Croissant

modello model	versione version	spessore thickness mm	produzione oraria hourly production pcs/h	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg	consumo totale power consumption kW
FCC	da banco / table top	3 → 5	800	310x460x260	23	0,19
FCC	con carrello / with trolley	2 → 7	800	400x760x1000	43	0,19



FCB

