

BREAD LINE

ROLL 2/600 INOX-STD-ECO ROLL PRESS

Formatrice a due cilindri

Two-cylinder moulder



Laminare e avvolgere con la massima cura

Dough moulding with great care

 **Domino**
Macchine per panifici e pasticcerie

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

Formatrice a due cilindri

Two-cylinder moulder

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s



ROLL2/600 ECO



ROLL PRESS



ROLL2/600 ECO-PRESS

Di concezione moderna i tre modelli di formatrici a due cilindri **ROLL 2/600** con cilindri da 600 mm sono all'avanguardia perché progettati e costruiti per assicurare praticità di utilizzo, massima sicurezza, igiene e semplicità nell'eventuale manutenzione. Disponibili in 3 versioni:

ROLL 2/600 INOX con basamento e testa in acciaio inox;

ROLL 2/600 STD con basamento in acciaio verniciato e testa in acciaio inox;

ROLL 2/600 ECO con basamento e testa in acciaio verniciato.

Tutti i modelli sono abbinabili al tavolo pressorio **ROLL PRESS** per ottenere filoni fino a 60 cm di lunghezza.

Machines of modern conception designed and manufactured to assure practical use, safety, hygiene and easy maintenance. Available in 3 versions:

***ROLL 2/600 INOX** with stainless steel base and head;*

***ROLL 2/600 STD** with painted steel base and stainless steel head;*

***ROLL 2/600 ECO** with painted steel base and head.*

*All three models can be combined with a rolling press mod. **ROLL PRESS** to get loaves 60 cm long.*

Machines de moderne conception pour favoriser un emploi pratique, sécurité, hygiène et simplicité d'entretien. Disponible en 3 modèles:

ROLL 2/600 INOX avec base et tête en acier inox;

ROLL 2/600 STD avec base en acier verni et tête en acier inox;

ROLL 2/600 ECO avec base et tête en acier verni.

Les trois modèles sont combinables avec le table d'alimentation mod. **ROLL PRESS** pour obtenir pâtons jusqu'à 60 cm. de longueur.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	ROLL2/600 INOX	ROLL2/600 STD	ROLL2/600 ECO	ROLL PRESS
Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm. 82x84x119h	cm. 82x84x119h	cm. 82x84x119h	cm. 80x115x89h
Peso netto <i>Net weight</i>	Kg. 155	Kg. 155	Kg. 150	Kg. 85
Larghezza cilindri <i>Cylinders width</i>	mm. 600	mm. 600	mm. 600	mm. 600 (Tappeto/ carpet)
Capacità impasto <i>Dough capacity</i>	gr. 15-1500	gr. 15-1500	gr. 15-1500	Filoni max. 60 cm. <i>Loaves up to 60 cm.</i>
Potenza <i>Power</i>	Kw. 0,75	Kw. 0,75	Kw. 0,75	Kw. 0,18

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.

The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.