

FORMADORAS / MOULDERS

// FORMADORA MONTANA
MONTANA MOULDER



// FORMADORA EUROPA
EUROPA MOULDER



OPCIONES / OPTIONS



Cinta salida independiente.
Independent output belt.



Centrador de bandas.
Belt centering device.



Mesa de trabajo.
Workbench.



Cernedor eléctrico independiente.
Independent electric duster.

MÁS OPCIONES DISPONIBLES / MORE AVAILABLE OPTIONS

- Cinta salida medida especial.
- Tapas laterales en inoxidable AISI 304.
- Estructura en inox.
- Diferente ancho de lona.

- Special measure output belt.
- AISI 304 Stainless Steel side panels.
- Stainless steel structure.
- Different canvas width.



**FORMADORA TL60
TL60 MOULDER**

**FORMADORA TL60 CON CINTA
TL60 MOULDER WITH BELT**



FORMADORA TL60 / TL60 MOULDER

Es una máquina versátil que ocupa muy poco espacio, capaz de elaborar toda clase de masas. Dispone de mando de puntas para trabajar cualquier formato de barra de pan.

Como opciones se ofrecen la cinta de salida y el centrador de bandas, que pueden ser añadidas a posteriori, dependiendo de las necesidades del panadero.

Puede manejarla un sólo operario, ya que la salida de las barras se efectúa por el mismo lado que la entrada de la masa.

La formadora TL elabora toda clase de masas: duras, blandas, de Viena, Candeal, etc. dando a las barras la forma deseada: cilíndrica, redondeada y también cualquier clase de punta.

Por el poco espacio que ocupa tiene cabida en un obrador reducido. La máquina es de fácil desplazamiento gracias a sus ruedas giratorias. Su mando en puntas accionado por volante permite pasar de un formato a otro mediante una simple vuelta de manivela.

This is a versatile machine that takes up very little space. It can produce all kinds of dough. It has a tip control to work any kind of bread.

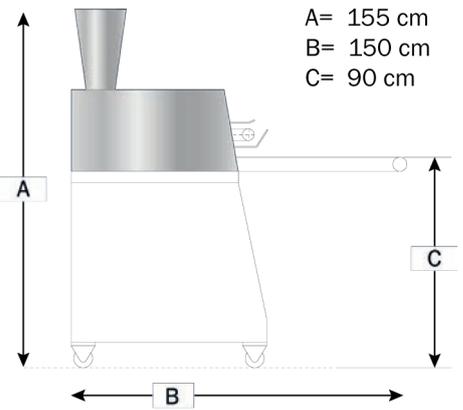
Two options available are the exit conveyor belt and the belt centring device that can be added later, depending on the baker's needs.

It can be operated by a single worker, because the exit of the dough is on the same side as the entrance.

This is a versatile machine which takes up very little space. It can produce all kinds of dough. It has a tip control to work any kind of bread.

Due to its reduced dimensions, it can be placed in a small bakery. This machine is really easy to move thanks to its spinning wheels.

It can change formats with a simple change of the lever.



FORMADORA MONTANA / MONTANA MOULDER

La formadora de barras Montana es una nueva formadora polivalente, fiable y sólida, capaz de trabajar y formar todo tipo de masas, tanto duras como blandas. La formadora permite dar al pan la forma deseada, sin maltratar la masa, con la misma suavidad que el trabajo manual de un profesional de la panadería.

Esta nueva formadora se caracteriza por su extrema robustez. Dispone de un rodillo prelamador regulable a la entrada de los rodillos laminadores.

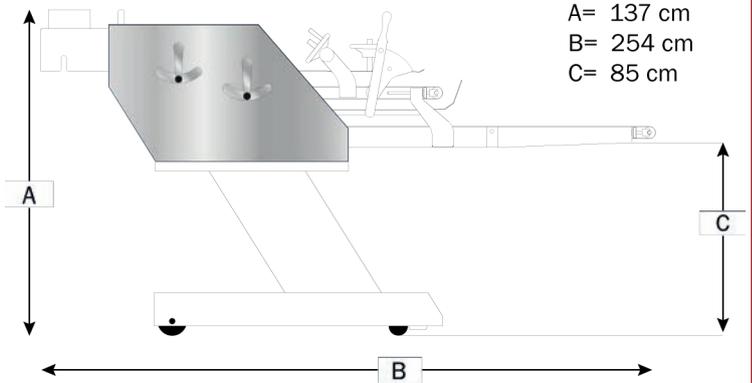
La formadora Montana dispone de un doble recorrido de alargamiento, con una primera y una segunda plancha alargadora de regulación independiente. También dispone de un mando en puntas para dar forma a los extremos de las barras.

La máquina está equipada de serie con centrador plano, pero tiene la opción de añadir un centrador de bandas.

The Montana moulder is a polyvalent, reliable and solid new moulder, capable of working and forming all types of dough. The moulder is able to form the bread without damaging the dough, with the same care a professional baker would give manually.

This new type of moulder is known for its robustness. The moulder has a double lengthening system, with a first and second pressure board, independently regulated. It also has the so-called "point former", which allows the formation of the pointed ends of the bread.

The machine is equipped with a pre-laminating feeder (flat centring device), but can optionally be equipped with a belt feeder (belt centring device).



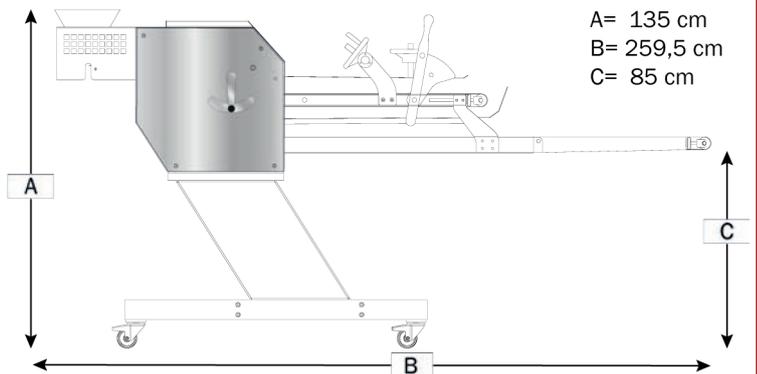
FORMADORA EUROPA / EUROPA MOULDER

La formadora Europa de CSM es polivalente, fiable y sólida. Está especialmente diseñada para trabajar en grupos de panificación.

El formado del pan es admirable con cualquier tipo de masa, gracias a su sistema de doble alargado, con dos planchas alargadoras.

The CSM Europa moulder is an extremely reliable and solid bread moulder, specially designed for quality moulding in bread plants.

It provides perfect moulding for all kinds of dough, by means of its double extension system, with two extension sheets.



INSTALACIONES DE PANADERÍA



INSTALPAN

Joanna Levin Hamburg

Ilkstraat 55 | 22399 Hamburg, Germany

Tel: +49 40/606717 86 |

E-Mail: info@joanna-levin-hamburg.de

*La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre las imágenes publicadas sin previo aviso.

*The company reserves the right to bring whatever modifications on the showed images without any notice.