

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижегород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.mapanva.nt-rt.ru | | mva@nt-rt.ru

Технические характеристики на формовщики теста горизонтальные MINI 600, ARTY 700, MAXI, MAXI 1R компании **MAPANVA S.L.**

FORMADORA HORIZONTAL MOD MINI 600

FORMADORAS/MOULDER



PESO/WEIGHT	250 Kg
PRODUCCIÓN	0 - 2000 p/h

Características

- Pie con ruedas
- Tapiz de alargamiento 700 mm
- Dos alargamientos regulables
- Rodillos laminadores plastificados ajustables con rascadores
- Ruedas con freno
- Mesa recoge bolas plegable
- Ancho de tapiz 600

Characteristics

- Machine with wheels
- Tapestry to lengthen of 700 mm
- Two adjustable iron to extend
- Adjustable
- Wheels with brake
- foulding table to pick up the dough's balls
- Width of tapestry 600

Opciones

- Emplanchado en acero inoxidable
- Cernedor eléctrico
- Mando puntas regulable

Options

- Stainless steel plated
- Electric sieve
- Steering wheel to regulate the loaf tip

La formadora está destinada a laminado, enrollado y alargamiento de bolas de pan (tipo baguette francesa). También para panes especiales, regionales, bollería, bajo reserva de pruebas previas.

La formadora horizontal MOD MINI 600 es de tamaño reducido y se adapta a locales más pequeños.

The moulder is intended for rolling and lengthening of bread balls (French baguette type). Also for special breads, regional, pastries, subject to prior testing.

The horizontal moulder MOD MINI 600 has reduced measures and it adapts to little premises

FORMADORA
HORIZONTAL
MOD MAXI

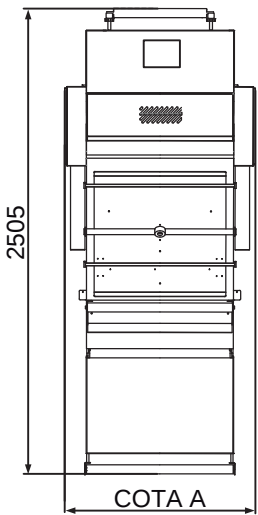
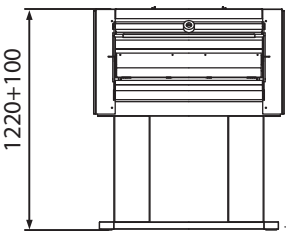
FORMADORAS/MOULDER

Características

- Pie con ruedas
- Tapiz de alimentación 500 mm con rodillos de prelamación plastificados
- Tapiz de alargamiento 1000 mm
- Dos planchas alargaderas regulables
- Tapiz de salida abatible incorporado de 2000 mm
- Rodillos laminadores plastificados regulables con rascadores
- Ruedas con freno
- Controles izquierda o derecha
- Ancho de tapiz: 600,700 o 800

Characteristics

- Machine with wheels
- Tapestry to supply of 500 mm with plastificate rollers of prelamination
- Tapestry to lengthen of 1000 mm
- Two adjustable iron to extend
- Built-in folding exit tapestry of 2000 mm
- Adjustable plastic rollers with scrapers
- Wheels with brake
- Left or right controls
- Width of tapestry: 600, 700 o 800



PESO/WEIGHT	300 Kg
PRODUCCIÓN	0- 2000 p/h



MODELO MODEL	COTA A MESURE A
MAXI 600 CP TS	853 mm
MAXI 700 CP TS	953 mm
MAXI 800 CP TS	1053 mm

La formadora está destinada a laminado, enrollado y alargamiento de bolas de pan (tipo baguette francesa). También para panes especiales, regionales, bollería, bajo reserva de pruebas previas.

La formadora horizontal MOD MAXI dispone de una plancha alargadera inferior para hacer un doble recorrido de alargamiento.

The moulder is intended for rolling and lengthening of bread balls (French baguette type). Also for special breads, regional, pastries, subject to prior testing.

The MOD MAXI horizontal moulder has a lower extension plate to make a double lengthening path.

Opciones / Options

- Emplanchado en acero inoxidable / Stainless steel plated
- Cernedor eléctrico / Electric sieve
- Mando puntas regulable / Steering wheel to regulate the loaf tip

FORMADORA HORIZONTAL MOD MAXI 1R

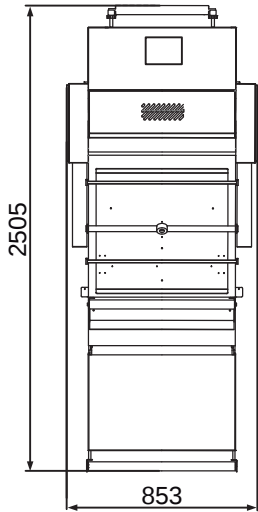
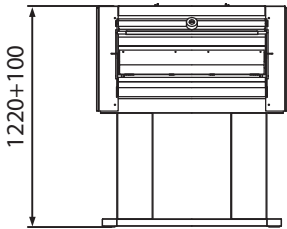


Características

- Pie con ruedas
- Tapiz de alimentación 500 mm con rodillos de prelamación plastificados
- Tapiz de alargamiento 1000 mm
- Dos planchas alargaderas regulables
- Tapiz de salida abatible incorporado de 2000 mm
- Rodillos laminadores plastificados regulables con rascadores
- Ruedas con freno
- Controles izquierda o derecha
- Ancho de tapiz: 600

Characteristics

- Machine with wheels
- Tapestry to supply of 500 mm with plastificate rollers of prelamination
- Tapestry to lengthen of 1000 mm
- Two adjustable iron to extend
- Built-in folding exit tapestry of 2000 mm
- Adjustable plastic rollers with scrapers
- Wheels with brake
- Left or right controls
- Width of tapestry: 600



PESO/WEIGHT	300 Kg
PRODUCCIÓN	0 - 2000 p/h



Opciones / Options

- Emplanchado en acero inoxidable / Stainless steel plated
- Cernedor eléctrico / Electric sieve
- Mando puntas regulable / Steering wheel to regulate the loaf tip

La formadora está destinada a laminado, enrollado y alargamiento de bolas de pan (tipo baguette francesa). También para panes especiales, regionales, bollería, bajo reserva de pruebas previas.

La formadora horizontal MOD MAXI 1R es un modelo más económico que solo permite un único recorrido para las bolas.

The moulder is intended for rolling and lengthening of bread balls (French baguette type). Also for special breads, regional, pastries, subject to prior testing.

The horizontal moulder MOD MAXI 1R is a more economic model that allows one only path for the balls.

FORMADORA HORIZONTAL MOD ARTY 700

MAPANVA



PESO/WEIGHT	200 Kg
PRODUCCIÓN	0 - 2000 p/h

Características

- Ancho tapiz: 700 mm
- Laminado y alargamiento regulable
- Dos alargamientos regulables
- Primer alargamiento por tela de fieltro + plancha reutilizable
- Segundo alargamiento por tapiz regulable con rodillo motorizado
- 3 Rodillos laminadores plastificados con rascadores
- Ruedas con freno
- Mesa de recoge bolas plegable
- Panel de control a la derecha

Characteristics

- Width of tapestry 700 mm
- Lamination and lengthening adjustable
- Two adjustable lengthening
- Primer alargamiento por tela de fieltro + plancha reutilizable
- Segundo alargamiento por tapiz regulable con rodillo motorizado
- 3 Rodillos laminadores plastificados con rascadores
- Ruedas con freno
- Mesa de recoge bolas plegable
- Panel de control a la derecha

Opciones

- Emplanchado en acero inoxidable
- Cernedor eléctrico
- Mando puntas regulable

Options

- Stainless steel plated
- Electric sieve
- Steering wheel to regulate the loaf tip

La formadora está destinada a laminado, enrollado y alargamiento de bolas de pan (tipo baguette francesa). También para panes especiales, regionales, bollería, bajo reserva de pruebas previas.

La formadora horizontal MOD ARTY 700 es una formadora de medidas reducidas de sobremesa que también puede ir sobre un pie.

The moulder is intended for rolling and lengthening of bread balls (French baguette type). Also for special breads, regional, pastries, subject to prior testing.

The horizontal moulder MOD ARTY 700 has a reduced measures. It's a tabletop moulder that it can put on a metallic structure too.

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (8452)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.mapanva.nt-rt.ru | | mva@nt-rt.ru