



Brunetti®

Armadora de Pan

SERIE AP



- Para pan de miga y pan lactal
- Construcción robusta y resistente
- Especial para panes de sandwichería
- Armado y dosificado perfecto
- Ruedas reforzadas para fácil traslado

Características

SERIE AP

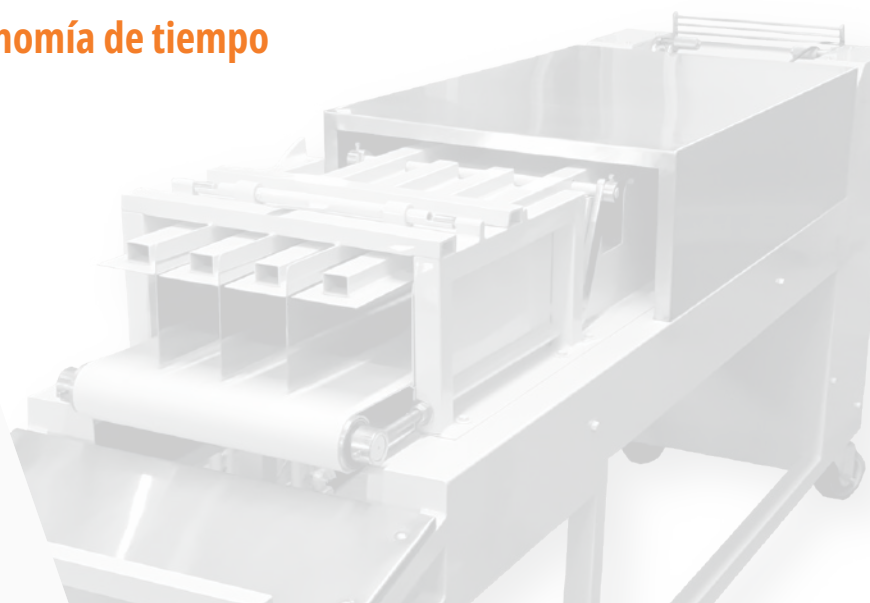
Diseño óptimo

Posee un rolo laminador que permite colocar el bollo de masa sin necesidad de tener que sobarlo exhaustivamente, con tan sólo una o dos pasadas ya puede ser colocado en el equipo que retira el aire de la masa y evita agujeros en la misma, de esa manera se obtiene un pan compacto al cocinar. Al cortar realiza cortes perfectos en cuanto a peso de masa obteniendo todos los rollos del mismo tamaño, volumen y peso. Al retirar los cortantes se puede utilizar para obtener un pan armado de 8-12 kilogramos.

Construcción

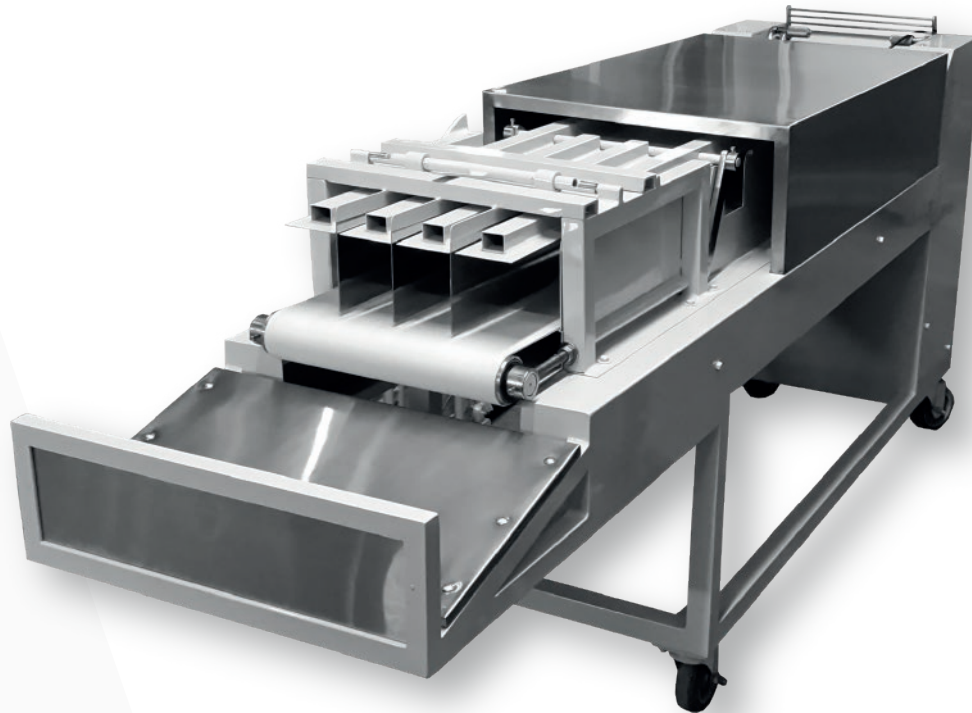
Fabricada en chapa de 3 mm de espesor pintada en epoxi, lo que asegura la rigidez necesaria para armar los rollos de pan sin siquiera moverse.

- **Enchapados en Acero Inoxidable AISI 304**
- **Rolo laminador para desgasificar la masa**
- **Alta velocidad de trabajo con economía de tiempo**



Datos técnicos

SERIE AP



Modelo	AP08	AP12
Dimensiones mm	3500 x 750 x 1200 h	3600 x 850 x 1200 h
Potencia HP	2	2
Alimentación V/Hz	220 - 380 / 50	220 - 380 / 50
Arma Pan de Miga hasta	8 kgs	12 kgs
Tiempo de Armado por Pan	5 segundos	5 segundos
Peso	400 kg	420 kg
Dos cuchillas	3 rollos de 2,6 kgs c/u	3 rollos de 4 kgs c/u
Tres cuchillas	4 rollos de 2 kgs c/u	4 rollos de 3 kgs c/u
Sin cuchillas	Rollo de 8 kgs de pan lactal	Rollo de 12 kgs de pan lactal

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.