SiBREAD

SIBREAD SRL
Via dell'Industria 14
36030 Caltrano (Vicenza) Italy

Telefono e Fax: +39 0445-315304
Email: info@sibread.com

P.IVA IT03802140248

www.sibread.com

** Le immagini utilizzate in questo catalogo sono a scopo illustrativo. I prodotti possono subire delle modifiche. L'azienda si riserva di modificare i prodotti in base alle richieste

SIBREAD

bakery & pastry equipment

AZIENDA. Sibread nasce nel 2013 dall'incontro di tradizione, esperienza e innovazione. Nel tempo, ci siamo specializzati nella produzione di macchinari essenziali e funzionali per i laboratori di panifici e pasticcerie, garantendo sempre la massima qualità e professionalità. Abbiamo poi migliorato la produzione di Taglierine e Formatrici per incontrare e soddisfare al meglio le richieste dei nostri clienti, nazionali e internazionali. Con noi la qualità e la professionalità sono garantite.

COMPANY. Sibread was born in 2013 from the meeting of tradition, experience and innovation. Over time, we have specialized in the production of essential and functional equipment for bakeries and pastry shops, always guaranteeing the top quality and professionality. Then, we improved the production of Bread Slicers and Moulders, to better meet and satisfy the requests of our national and international customers.
With us, the quality and the professionality are guaranteed.

компании. Sibread родился в 2013 году на слиянии традиций, опыта и инноваций. Со временем мы специализировались на производстве необходимого и функционального оборудования для пекарен и кондитерских, всегда гарантируя высочайшее качество и профессионализм. Затем мы улучшили производство режущих и формовочных станков, чтобы лучше удовлетворять запросы наших национальных и международных клиентов. С нами качество и профессионализм гарантированы.

SOCIÉTÉ. Sibread est née en 2013 de la rencontre de la tradition, de l'expérience et de l'innovation. Au fil du temps, nous nous sommes spécialisés dans la production de machines essentielles et fonctionnelles pour les boulangeries et pâtisseries, garantissant toujours la plus haute qualité et professionnalisme. Nous avons ensuite amélioré la production de Coupeuses y Mouleuses pour mieux répondre et satisfaire les demandes de nos clients nationaux et internationaux. Chez nous, qualité et professionnalité sont garantis.

EMPRESA. Sibread nació en 2013 del encuentro de tradición, experiencia e innovación. A lo largo del tiempo, nos hemos especializado en la producción de maquinaria esencial y funcional para panaderías y pastelerías, garantizando siempre la máxima calidad y profesionalidad. Luego mejoramos la producción de cortadores y formadores para atender mejor y satisfacer las solicitudes de nuestros clientes nacionales e internacionales. Con nosotros, la calidad y la profesionalidad están garantizadas.

mod. JUPITER

taglia panini / sandwiches slicer

it.
JUPITER è una taglierina orizzontale che permette il ***taglio parziale o totale del panino***. Sia la profondità che l'altezza di taglio sono regolabili.

en.
JUPITER is an horizontal slicer. It allows the ***full or partial slicing of buns***. The cutting height and also the cutting depth are adjustable.

ru.
JUPITER хлеборезка горизонтальный, который ***позволяет вырезать частично или полностью сэндвич***. высота среза и регулируемая глубина.

fr.
JUPITER est une coupeuse horizontale qui permet ***la coupe partielle ou totale du sandwich***. La profondeur et la hauteur de coupe sont réglables.

es.
JUPITER es una cortadora horizontal que permite ***el corte parcial o total del sandwich***. Tanto la profundidad y la altura de corte son ajustables.

**** Possibilità di avere il basamento***
**** Possibility to have the base***
**** Возможность иметь базу***

Produzione oraria: Hour production: Часовой производительность:	***Max 2000 pezzi***
Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 40x70x78h***
Peso: Weight: Вес:	***Kg 38***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Altezza di taglio: Cutting Height: Высота вруба:	***mm da 18 a 28***
Larghezza filone: Loaf width: Длина хлеба:	***Max mm 130***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***Min mm 40-Max mm 70***
Profondità di taglio: Cutting depth: Глубина резания:	***mm da 0 a 15 (total or partial)***

mod. MERCURY

taglia baguette / baguette slicer

it.
Taglia pane ideale per il taglio di baguettes e filoni. Struttura in acciaio inox, ideale per ristoranti e grandi collettività, taglia filoni di pane in fette di spessore regolabile, capacità di carico per uno o due filoni, rapidità di lavorazione, coltello di taglio estraibile.

en.
Baguette slicer with stainless steel structure, ideal for restaurants and big communities, cuts loaves of bread in slices of variable thickness, load capacity for one or two loaves, speed of working, knife removable.

ru.
Хлеборезки идеально подходит для резки багетов и батонов. структура из нержавеющей стали, идеально подходит для ресторанов и больших общин, шаг лезвия регулируется, нагрузки для одного или двух багет, скорости обработки, Съемный нож.

fr.
Trancheur à pain idéal pour couper des baguettes en tranches rapidement. Structure en acier inox, idéal pour les grands traiteurs et restaurants, coupe le pain en tranches d`épaisseur variable, goulotte de charge pour une ou deux baguettes, rapidité de travail, couteau amovible.

es.
Cortadora por el corte de barras de pan. *Estructura en acero inoxidable, ideal para restaurantes y grandes colectividades, rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable, capacidad de carga para una o dos barras, rapidez de trabaj, cuchilla de corte extraíble.*

**** Possibilità di avere il basamento***
**** Possibility to have the base***
**** Возможность иметь базу***

Produzione oraria:
Hour production: ***8300-16.600 pezzi***
Часовой производительность:

Dimensioni:
Dimensions: ***cm 43x54x101h***
Габариты:

Peso:
Weight: ***Kg 30***
Вес:

Potenza installata:
Installed power: ***kW 0,18***
Установленная мощность:

Bocca di carico:
Loading chute: ***mm 100x134***
Загрузка рот:

Passo lame:
Blades pitch: ***mm 13-90***
Шаг лезвия:

mod. VENUS

taglierina passo variabile / variable bread slicer

it.
Taglierina a passo variabile che permette di tagliare con precisione il pane a metà e in fette dello spessore desiderato. Adatta a diversi tipi di pane grazie alla lama in teflon la quale permette un uso flessibile della macchina. Completa di pannello comandi facile da usare e sistemi di sicurezza che permettono un uso autonomo. Struttura esterna e parti a contatto con il pane in acciaio inox.

en.
Bread Slicer with variable pitch that allows you to cut the bread accurately in half and in slices of the desired thickness. Suitable for different types of bread thanks to the teflon blade which allows a flexible use of the machine. Complete with control panel easy to use and safety systems that allow also an indipendent use. External structure and parts in contact with the bread are in stainless steel.

ru.
Хлеборезка с переменным шагом, который позволяет нарезать хлеб точно пополам и на кусочки желаемой толщины. Благодаря тефлоновому лезвию подходит для различных видов хлеба, что обеспечивает гибкое применение машины. Оснащена удобной панелью управления и системами безопасности, которые также позволяют использовать оборудование в режиме самообслуживания. Внешний корпус и детали, соприкасающиеся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали.

fr.
Trancheur variable qui permet de couper avec précision le pain en deux et en tranches de l'épaisseur désirée. Convient pour différents types de pain grâce à la lame en téflon qui permet une utilisation flexible de la machine. Complet avec panneau de commande facile à utiliser et systèmes de sécurité qui permet également une utilisation indépendante. Structure externe et pièces en contact avec du pain en acier inoxydable.

es.
Cortadora con paso variable que permite cortar el pan por la mitad con precisión y en rodajas del espesor deseado. Adecuado para diferentes tipos de pan gracias a la cuchilla de teflón que permite un uso flexible de la máquina. Completo de panel de control fácil de usar y sistemas de seguridad que también permiten su uso independiente. Estructura externa y partes en contacto con el pan de acero inoxidable.

**** Possibilità di avere il basamento***
**** Possibility to have the base***
**** Возможность иметь базу***

Dimensioni:
Dimensions:
Габариты: ***cm 96x80x90h***

Peso:
Weight:
Вес: ***Kg 152***

Potenza installata:
Installed power:
Установленная мощность: ***kW 1,7***

Passo lame:
Blades pitch:
Шаг лезвия: ***variabile mm da 3 a 40***

Larghezza filone:
Loaf width:
Длина хлеба: ***Max mm 420***

Altezza filone:
Loaf height:
Высота хлеба: ***Max mm 150/190***

Profondità di taglio:
Cutting depth:
Глубина резания: ***Max mm 300mm***

mod. XS300

taglierina passo variabile / variable bread slicer

it.
Taglierina a passo variabile che permette di tagliare con precisione il pane a metà e in fette dello spessore desiderato. Adatta a diversi tipi di pane grazie alla lama in teflon la quale permette un uso flessibile della macchina. Struttura compatta adatta a piccoli spazi interamente in acciaio inox.

en.
Bread Slicer with variable pitch that allows you to cut the bread accurately in half and in slices of the desired thickness. Suitable for different types of bread thanks to the teflon blade which allows a flexible use of the machine. Compact structure suitable for small spaces, entirely made of stainless steel.

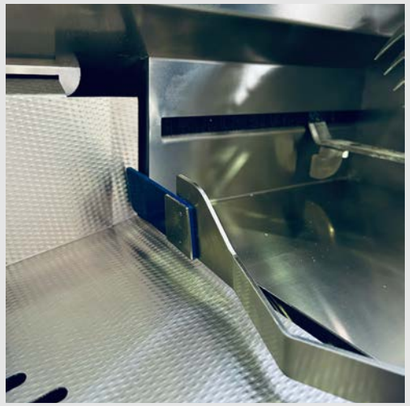
ru.
Хлеборезка с переменным шагом, который позволяет нарезать хлеб точно пополам и на кусочки желаемой толщины. Подходит для различных типов хлеба благодаря лезвию из тефлона, которое обеспечивает гибкость использования машины. Компактная структура, подходящая для небольших пространств, полностью из нержавеющей стали.

fr.
Trancheur variable qui permet de couper avec précision le pain en deux et en tranches de l'épaisseur désirée. *Convient à différents types de pain grâce à la lame en téflon, permettant une utilisation flexible de la machine. Structure compacte adaptée aux petits espaces entièrement en acier inoxydable.*

es.
Cortadora con paso variable que permite cortar el pan por la mitad con precisión y en rodajas del espesor deseado. Adecuado para diferentes tipos de pan gracias a la cuchilla de teflón que permite un uso flexible de la máquina. Estructura compacta adecuada para espacios pequeños, completamente de acero inoxidable.

**** Possibilità di avere il basamento***
**** Possibility to have the base***
**** Возможность иметь базу***

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 60 x 60 x 71h***
Peso: Weight: Вес:	***Kg 95***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 1,0***
Passo lame: Blades pitch: Шаг лезвия:	***variabile da 3 a 25 mm***
Larghezza filone: Loaf width: Длина хлеба:	***Max mm 300***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***Max mm 130/150***
Profondità di taglio: Cutting depth: Глубина резания:	***Max mm 300mm***



mod. SS4B

taglierina self service
self service bread slicer

it.
SS4B è una ***taglierina per pane "self service" automatica per supermarket e punti vendita***. Caricamento frontale, apertura e chiusura manuale, sportello di carico e sportello prelievo apribili solo a fine ciclo.

en.
SS4B ***Self service slicer automatic for supermarket and shops***. Frontal loading, manual opening and closing of the loading cover, cover pick up bread can be opened manually only at the end of the cutting cycle.

ru.
SS4B - ***"Self service" хлеборезка, разработанная для установки в магазинах***. эта хлеборезка не требует оператора, и может быть безопасно использован покупателями. Фронтальной загрузкой, Ручное открытие и закрытие дверей нагрузки, хлеб выпускное отверстие открыто только в конце цикла, режущие переменной скоростью.

fr.
SS4B ***coupeuse de pain "Self Service" automatique pour supermarchés et les magasins alimentaire***. Chargement frontal, ouverture et fermeture manuelle de la porte de chargement, retrait ouvert seulement à la fin du cycle.

es.
SS4B ***cortadora de pan "self service" automático, para los puntos de venta y supermercados***. Carga frontal, apertura y cierre manual de la protección de carga, la puerta de recogida de pan solo puede abrirse al final del ciclo.

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 61x76x162h***
Peso: Weight: Вес:	***Kg 142***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Passo lame: Blades pitch: Шаг лезвия:	***7-8-9-10-11-12-13*** ***14-15-16-18-20***
Larghezza filone: Loaf width: Длина хлеба:	***Max mm 420***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***Max mm 60/170***
Tipo di lama Blade type: тип лезвия:	***standard BL 0.5*** ***strong BL 0.7*** ***teflon TFB***

mod.

S4 | S5 | S4B | S5B | S4V | S5V

taglierine manuali / manuals slicers

mod. **S4 | S5**

mod. **S4B | S5B**

mod. **S4V | S5V**

it.

Taglierina per pane in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. In dotazione cassetto raccogli briciole, piani e spingipane in acciaio inox. Azionamento mediante leva laterale.

en.

Steel bread slicer in table version or stand with wheels and brake. The cutting is made by double frame of blades with an alternative axial movement. Supply there is a crumbs drawer, plans and bread-pusher in stainless steel. Actuating blades by the side lever.

ru.

Хлеборезки стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом. Режет посредством двойных рам с ножами при осевом переменном движении. Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем для хлеба из нержавеющей стали. Имеет переменное толкающее усилие толкателя.

fr.

Coupeuse à pain en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. Double châssis de lames avec movement axiale, tiroir pour les miettes e dispositif pour pousser le pain en acier inox. Actionné par levier latéral.

es.

Cortadora de pan en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. Corte con doble telar de cuchillas con el movimiento axial alternativo. Cajoncito para recolectar migajas, mesa y el empujador de acero inoxidable. En acción mediante la palanca lateral.

**** Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.***
**** Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.***
**** Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.***

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 65x61x81h - mod.S4*** ***cm 75x61x81h - mod.S5***
Peso: Weight: Вес:	***Min Kg 111 - Max Kg 147***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Passo lame: Blades pitch: Шаг лезвия:	***7-8-9-10-11-12*** ***13-14-15-16-18-20***
Lunghezza filone: Lenght loaf: Длина хлеба:	***Max mm 420 - mod.S4*** ***Max mm 520 - mod.S5***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***mm 60/170*** ***mm 90/200*** ***mm 150/300***
Tipo di lama Blade type: тип лезвия:	***standard BL 0.5*** ***strong BL 0.7*** ***teflon TFB***

OPTIONAL
aprisacchetto
bag blower
открытый мешок

OPTIONAL
oliatore
lubrication kit
смазывание маслом

mod.

S4S - S5S | S4SB - S5SB | S4SV - S5SV

taglierine semiautomatiche / semiautomatic slicers

mod. **S4S | S5S**

mod. **S4SB | S5SB**

mod. **S4SV | S5SV**

it.
Taglierina per pane in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. ***Ciclo di lavoro singolo***, regolazione forza di pressione spingi pane, piano di carico orizzontale o inclinato.
Azionamento attraverso il pulsante start.

en.
Steel bread slicer in table version or stand with wheels and brake. ***Single cycle*** with adjustable speed, inclined or horizontal work plane, force adjustement of bread pusher.
Starting through the start button.

ru.
хлеборезка стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом, толкателем хлеба из нержавеющей стали с ***один цикл подающим механизмом***, с возможностью выбора различного силового давления, с возможностью резки по одному батону или постоянно.
Стартера через кнопку пуска.

fr.
Coupeuse à pain en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. ***Coupe en sequential***, surface de travail horizontale ou incliné, programmations de force de coupe.
Fonctionnement avec le bouton de démarrage

es.
Cortadora de pan en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. ***Ciclo de trabajo único*** , ajuste de fuerza de presión empuje, carga superior horizontal o inclinada.
Arranque a través del botón de inicio.

**** Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.***
**** Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.***
**** Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.***

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 60x61x94h - mod.S4S*** ***cm 70x61x94h - mod.S5S***
Peso: Weight: Вес:	***Min Kg 111 - Max Kg 158***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Passo lame: Blades pitch: Шаг лезвия:	***7-8-9-10-11-12*** ***13-14-15-16-18-20***
Lunghezza filone: Lenght loaf: Длина хлеба:	***Max mm 420 - mod.S4S*** ***Max mm 520 - mod.S5S***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***mm 60/170***
Tipo di lama Blade type: тип лезвия:	***standard BL 0.5*** ***strong BL 0.7*** ***teflon TFB***

OPTIONAL
aprisacchetto
bag blower
открытый мешок

OPTIONAL
oliatore
lubrication kit
смазывание маслом

mod.

S4A - S5A | S4AB - S5AB | S4AV - S5AV

taglierine automatiche / automatic slicers

mod. **S4A | S5A**

mod. **S4AB | S5AB**

mod. **S4AV | S5AV**

it.
Taglierina per pane in acciaio in versione da tavolo o con basamento con ruote e freno. ***Ciclo di lavoro singolo o continuo***, regolazione automatica forza di pressione spingi pane, piano di carico orizzontale o inclinato, completa di protezione di carico e ***touch screen***.

en.
Steel bread slicer in table version or stand with wheels and brake. ***Single and continuous cycle*** with adjustable speed, inclined or horizontal work plane, complete with load protection and ***touch screen***.

ru.
хлеборезка стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом, толкателем хлеба из нержавеющей стали с автоматическим подающим механизмом, ***с возможностью выбора различного силового давления***, с возможностью резки по одному батону или постоянно.

fr.
Coupeuse à pain en acier version pour table ou avec la base sur roués avec freins. ***Coupe en sequential ou en continu***, surface de travail horizontale ou incliné, complet avec protection de charge et ***écran tactile***, programmations de force de coupe.

es.
Cortadora de pan en acero de mesa o con base y ruedas con bloqueo. ***Ciclo de trabajo single o continuo***, fuerza de empuje automático de la presión de pan, carga superior horizontal o inclinada, completo con protección de carga y ***pantalla táctil***.

**** Taglierine per pane bianco e segala 30% con caricamento piano o inclinato.***
**** Slicers for white and 30% rye bread with horizontal or inclined plane.***
**** Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30% ржи горизонтальной рабочей поверхности или наклонной.***

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 60x61x94h - mod.S4A*** ***cm 70x61x94h - mod.S5A***
Peso: Weight: Вес:	***Min Kg 111 - Max Kg 159***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Passo lame: Blades pitch: Шаг лезвия:	***7-8-9-10-11-12*** ***13-14-15-16-18-20***
Lunghezza filone: Lenght loaf: Длина хлеба:	***Max mm 420 - mod.S4A*** ***Max mm 520 - mod.S5A***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***mm 60/170***
Tipo di lama Blade type: тип лезвия:	***standard BL 0.5*** ***strong BL 0.7*** ***teflon TFB***

OPTIONAL
aprisacchetto
bag blower
открытый мешок

OPTIONAL
oliatore
lubrication kit
смазывание маслом

mod. URANUS

taglierina semi industriale
semi-industrial slicer

it.
Taglierina pane ***automatica per uso artigianale-industriale***. Struttura in acciaio montata su una base con ruote. Velocità regolabile dei due tappeti di carico posteriore. Regolazione elettrica altezza tappeto superiore e allineamento del prodotto sul tappeto inferiore con rotaie di contenimento regolabili.
Option: scivolo di gravità in entrata, tappeto frontale motorizzato.

en.
A fully ***automatic bread slicer for handicraft-industrial***. Steel structure mounted on a base with wheels. Adjustable speed of the two carpets rear loading. Electrically adjustable height upper belt and alignment of the product on the lower belt with adjustable rails containment.
Optional: slide of gravity, motorized front carpet.

ru.
Автоматическая хлеборезка, обладающая структурой из стали и установленная на основание на колесах. имеет регулируемую скорость подающих лент, регулируемое по ширине направление хлеба, регулируемую верхнюю ленту с указанием высоты, стол на выходе и толкатель последнего батона. ***опционально: загрузка гравитационная погрузочная лотка, выход моторизованные лента.***

fr.
Coupeuse ***automatique pour l'artisanat et l'industrie***. Structure en acier complete de base sur roues avec freins. Vitesse réglable de tapis du chargement. Hauteur réglable bande supérieure et alignement du produit sur la bande inférieure.
Option: diapositive de gravité, tapis frontal motorisé.

es.
Cortadora de ***pan automática, para la artesanía y la industria***. Estructura de acero montado sobre una base con ruedas. Velocidad ajustable de los dos cintas de carga. Altura ajustable eléctricamente cinta superior y la alineación del producto sobre la cinta inferior con rieles ajustables de contención.
Opción: diapositiva de gravedad, cinta frente motorizada.

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 80x205x135h***
Peso: Weight: Вес:	***Kg 325***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 1,39***
Velocità tappeti: Speed of loading belts: Скорость ковры:	***mt/min 0,6-2,5***
Passo lame: Blades pitch: Шаг лезвия:	***8-9-10-11-12*** ***14-15-16-18-20***
Lunghezza filone: Lenght loaf: Длина хлеба:	***Max mm 520***
Altezza filone: Loaf height: Высота хлеба:	***mm 60/170***
Tipo di lama Blade type: тип лезвия:	***standard BL 0.5*** ***strong BL 0.7*** ***teflon TFB***

OPTIONAL
scivolo di gravità
slide of gravity
гравитационная горка

mod. GRI131

macinapane / bread mill

it.
Macina pane con struttura in acciaio inox. Gruppo di macinazione singolo con un tipo di granulometria. Protezione antinfortunistica interna al serbatoio di carico**.**

en.
Bread mill with stainless steel structure. The grinding unit has one granulated size. Safety guard inside the tank.

ru.
МАШИНА из нержавеющей стали для перемолки хлеба. Решето один гранулометром. защита от несчастных случаев внутри бака.

fr.
Moulin a pain avec une structure en acier inox. L'unité de mouture a une granulométrie. Protection de sécurité à l'intérieur du reservoir.

es.
Molino de pan con estructura de acero inoxidable. Grupo de trituración para uno tipo de tamaño de partícula. Tapa de seguridad en el interior del tanque.

Produzione oraria: Hour production: Часовой производительность:	***Kg 100***
Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 50x50x100h***
Peso: Weight: Вес:	***Kg 25***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Granulometria: Granulometries: Размер зерна:	***mm 2/3/4/5/6***

mod.
F500
F600

formatrice / moulder

it.
Formatrice 2 cilindri con struttura in acciaio verniciato a forno, montata su ruote, cilindri in acciaio cromati e rettificati, tappetino d'entrata antinfortunistico, cilindratura piccole quantità di pasta e dispositivo anti-scarto.

en.
Moulder 2 cylinders with structure in steel oven-painted and mounted on wheels, chrome-plated and ground steel cylinders, belt of dough feed for self-safety, lamination of small quantities of dough and device anti-rejection.

ru.
Структура изготовлена из окрашенной в печи стали и на колесах смонтированный, Хромированные и выпрямленного стальных баллонов, конвейер тесто, ламинирования небольших количествахтеста.

fr.
Mouleuse pour le pain 2 cylinders structure en acier vernis au four monté sur des roues, cylindres en acier chromé et rectifié, tapis d'entrée de la pate e pour la prévention des accidents, laminage de petites quantités de pates, dispositif anti-déchets.

es.
Formadora para pan 2 cilindros estruttura en acero barnizada a horno montada sobre ruedas, cilindros de acero cromado y rectificado, corea de entrada de la masa y de prevención de accidentes, laminación de pequeñas cantidades de pasta, anti-residuos.

Dimensioni: Dimensions: Габариты:	***cm 77x88x122h - mod. F500*** ***cm 87x88x122h - mod. F600***
Peso: Weight: Вес:	***Kg 150 - mod. F500*** ***Kg 170 - mod. F600***
Potenza installata: Installed power: Установленная мощность:	***kW 0,75***
Lunghezza cilindro Cylinder length длина цилиндра	***mm 500 - mod. F500*** ***mm 600 - mod. F600***
Diametro cilindri: Rollers diameter: Диаметр цилиндра:	***mm 60/100***
Apertura cilindri: Opening of rollers: Открытых цилиндров:	***mm 0-10***
Peso pezzi: Weight pieces: Вес частей:	***Min gr. 20 - Max gr. 1200***

OPTIONAL
blocca tappeto
block of carpet
ковер замок

OPTIONAL
filonatore
long loaf dough moulder
спиннер

SIBREAD

BAKERY & PASTRY EQUIPMENT

sibread.com

Sibread srl
Via dell'Industria 14 - 36030 Caltrano (Vicenza) Italy
Telefono e Fax: +39 0445-315304
Email: info@sibread.com
P.IVA IT03802140248