

● Bagetteuses électriques BAGPRO2, BAGPRO3, BAGPRO4

La temporisation électronique de l'enroulement et la remise à zéro permettent à l'opérateur de régler avec précision l'ouverture du boudin et de réaliser des fabrications répétitives parfaitement identiques.

Bagetteuses disponibles en 2,04 ml - 3,04 ml - 4 ml



Modèle présenté
Réf. BAGPRO2



Ouverture latérale permettant la sortie du boudin sans sortir la baguette

Equipements standards

- Accessoire à recharger 1, permettant d'effectuer cette opération directement sur la machine (sauf Réf. BAGPRO4)
- Temporisation électronique réglable
- Machine livrée en standard avec baguette :
Ø12, 14, 16 ou 18 mm sur Réf. BAGPRO2 (à préciser à la commande), Ø16 ou 18 mm sur Réf. BAGPRO3 (à préciser à la commande) et Ø18 mm sur Réf. BAGPRO4
- Table avant
- Pédale de commande permettant de garder les deux mains libres

Avantages techniques

- Rapidité d'exécution
- Confort de travail
- Régularité des fabrications
- Réglages rapides
- **Ouverture latérale permettant de retirer le boudin sans sortir la baguette 2**

Existe en 6 mètres :
nous consulter

Caractéristiques	BAGPRO2	BAGPRO3	BAGPRO4
Longueur utile	2040	3040	4000
Dimensions (mm)	2 600 x 1 100 x 1 120	3 600 x 1 100 x 1 120	4 500 x 1 100 x 1 120
Alimentation (V)	220 mono	220 mono	220 mono
Puissance (kW)	0,75	0,75	0,75
Ø des baguettes en standard	12, 14, 16 ou 18	16 ou 18	18
Autres Ø de baguettes en option	20, 24, 28	20, 24, 28	20, 24
Poids (kg)	310	465	620

Capacité des bagetteuses électriques en mm

Capacité (mm)	Ø12	Ø14	Ø16	Ø18 et +
sur longueur utile	2040	2040	2040 3040	2040 3040 4000
Zinc / Cuivre	0,65	0,8	0,8 0,65	0,8 0,8 0,8
Inox	0,4	0,4	0,5 0,4	0,5 0,5 0,5
Acier laqué / Galva	0,5	0,63	0,7 0,53	0,75 0,63 0,63

● Options

- Autres Ø de baguettes (voir tableau)
- Ensemble de 4 roues :
Réf. PCXR3040