



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

ITALPAN

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Baguettatrice Mod. ITP 700

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/ <i>Bakery</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/ <i>Pizza</i>	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/ <i>Pastry</i>	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ <i>Fresh Pasta</i>	<input type="checkbox"/>
Dolciario/ <i>Confectionery</i>	<input type="checkbox"/>	Gelato/ <i>Ice Cream</i>	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Di dimensioni e peso contenuti, la nuova macchina baguettatrice ItalPan modello ITP 700 è normalmente montata su un telaio provvisto di ruote pivotanti, ma può essere facilmente posizionata su un tavolo da lavoro. Agisce sull'impasto dolcemente e in maniera progressiva fino a ottenere baguette di 70 cm di lunghezza. I due cilindri laminatoi d'acciaio sono rivestiti in resina acetilica antiaderente a uso alimentare. La capacità è di 1800 pca/ora per grammature di 50-1800 gr; potenza 0,55 kW; dimensioni 113x109x74h; peso 260 kg. ItalPan, con sede a Zané, nel Vicentino, attiva dal 1988, è specializzata nella produzione di macchine che si distinguono per semplicità pur garantendo un'elevata qualità e affidabilità. Propone anche grissinatrici, sfogliatrici, taglierine per pane, laminatoi automatici, scaldataralli e formatrici a due o quattro cilindri.