



**ITA** Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo. Il modello da banco FCB lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e si scarica anteriormente quindi una sola persona può produrre 800-1000 pezzi/ora. Il modello su carrello FCC grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche i mini-croissants. Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia. Produzione di circa 800 pezzi/ora. Completamente inox. Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli.

**ENG** These machines has been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough. FCB Table top version: it can handle dough from 3 to 5 mm thickness. Loading and unloading at the front side, that means 800 pieces/hour with one operator. Completely in stainless steel. FCC with trolley: a special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants. Front loading and back unloading of the rolled pieces on a baking-tin. Output per hour ca. 800 pieces. Completely in stainless steel. Recommended for coupling with puff-paste making machine, with triangle cutting unit.

**FRA** Machines créées pour enrôler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer. FCB type à banc: enrôle la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm. Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. FCC type sur chariot: par un particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enrôle la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm ainsi que les mini-croissant. Chargement de devant et les croissants enrôlés sortent à l'arrière et rassemblés sur un plat à rôtir. Production env. 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupe-triangles pour la pâte feuilletée.

**ESP** Estas máquinas se han diseñado para rodar cualquier clase de croissants sin arruinar de la pasta. El modelo FCB puede manejar la masa a partir de 3 asta 5 milímetros de espesor. Se carga y descarga en la parte delantera, así una persona puede producir asta 800 pedazos/hora .El modelo FCC con la carretilla tiene un sistema especial del balanceo y la posibilidad para regular el cilindro en acero inoxidable así se puede manejar la masa entre 2 y 7 milímetros de espesor y se puede producir tambien los mini-croissants. El cargamento es anterior mientras los croissantes salen de la parte posterior con una produccion horaria de 800/1.000 pedazos. Las maquinas son totalmente en acero inoxidable.



**FCB**  
Formatrice da banco  
Croissant machine da banco  
Machine a croissant da banco  
Formadora por croissant da banco



**FCC**  
Formatrice con carrello  
Croissant machine con carrello  
Machine a croissant con carrello  
Formadora por croissant con carrello



<b>FCB</b>	460x310x260	0,17	23	3 → 5
<b>FCC</b>	760x400x1000	0,17	43	2 → 7

vedi legenda simboli - see symbols legend  
voir la legende symboles - ver la leyenda symboles