



LÍNEA PLAFF-PLAFF H20 PARA PANADERÍA PLAFF-PLAFF H20 BAKERY MACHINE



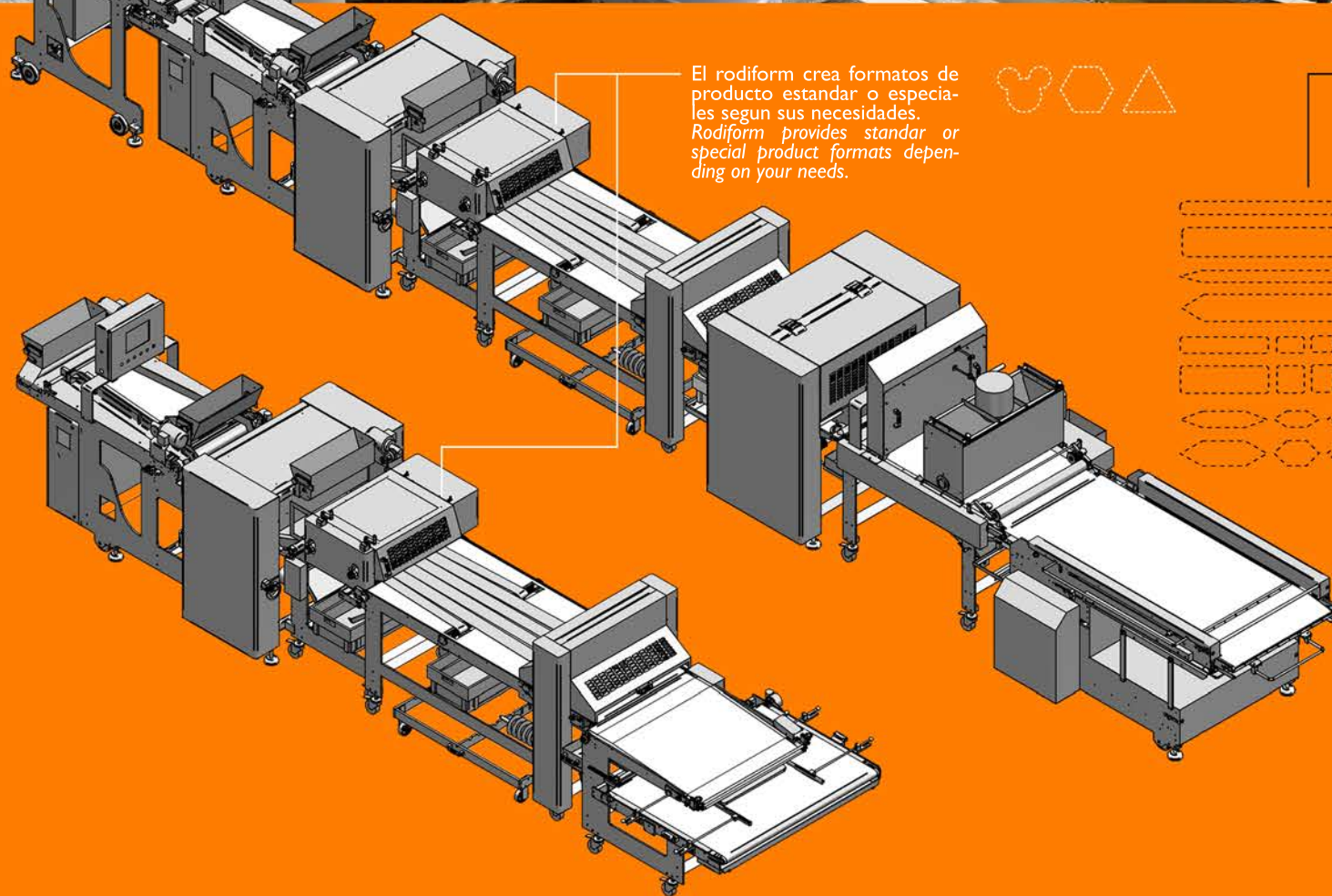
Ronda de Narcís
Monturiol, 46
08349 Aptdo.189
Cabrera de Mar
Barcelona - SPAIN
+34 937 595 995
+34 937 502 000
info@mvinas.com
www.mvinas.com

MAQUINARIA



VIÑAS

PLAFF-PLAFF H20 PARA PANADERÍA PLAFF-PLAFF H20 BAKERY MACHINE



El rodiform crea formatos de producto estandar o especiales segun sus necesidades.
Rodiform provides standar or special product formats depending on your needs.



Puede realizar cualquier formato de producto: pan rústico, ciabatta, masa dura, pan redondo...del ancho y largo deseado.
It provides a wide range of formats (rustic country bread, Italian ciabatta bread, hard dough or round bread) with the lenght and thickness wanted.

Una máquina modular de fácil instalación que puede crecer con usted añadiendo módulos segun sus necesidades.
An easy to install modular machine, that can grow up with you by adding modules that will cover your needs.

Consiga incrementar la producción, decoración o formato de su producto solamente añadiendo módulos a su línea.
You can obtain an increase of production, decoration or format just by adding new modules to your lin

Cambia el formato de producto rápida y fácilmente.
It allows a quick and easy change of the product format.

Con esta máquina se han conseguido desde minipiezas de 6 g de peso hasta piezas de 5 kg.
This machine is able to provide very small pieces weighing 12 g and up to 5 kg pieces.

Adaptación completa a bandejas y tableros del cliente.
Total adaptation to our costumers' trays and boards.

Trata la masa sin estresarla ni desgaseificarla o extrusionarla, para conseguir un producto de calidad igual la hecho a mano.
It trates the dough without stressing it, degasing it or causing any extrusion to it in order to obtain a product with the same quality as the hand-made one

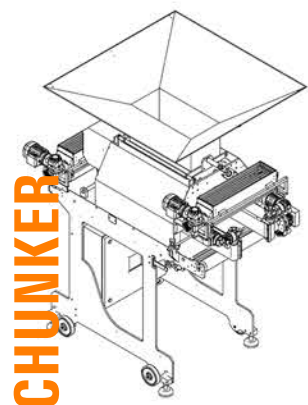
Admite un 97% de agua en la masa debido al sistema Plaff-Plaff de tratamiento sin estrés creado por Viñas.
It admits a dough water content up to 97% thanks to the non-existence stress of it with the Plaff-Plaff system created by Viñas.

DIMENSIONES PLAFF-PLAFF H20 STANDAR: 1500x7130x1700 mm

SIZE OF STANDAR PLAFF-PLAFF H20: 1500x7130x1700 mm

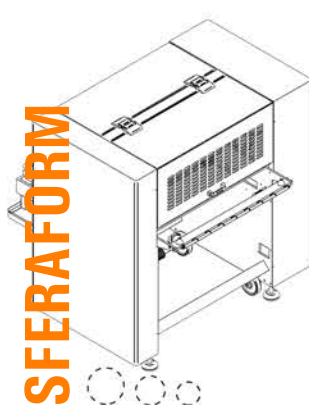
DIMENSIONES PLAFF-PLAFF H20 CON MÓDULOS: 1800x13750x2400 mm

SIZE OF PLAFF-PLAFF H20 WITH MODULES: 1800x13750x2400 mm



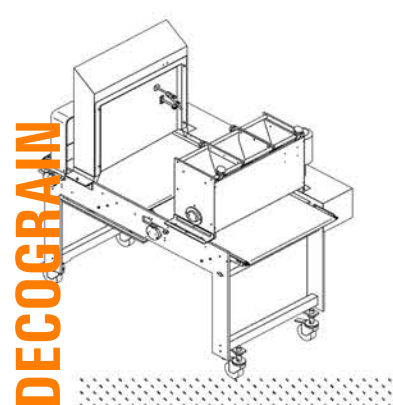
CHUNKER
Porcionador de masa automático para la alimentación de mesa Plaff-Plaff.
Automatic dough portion maker for the Plaff-Plaff table feed

Dimensiones Size
1800 x 2300 x 1300 mm



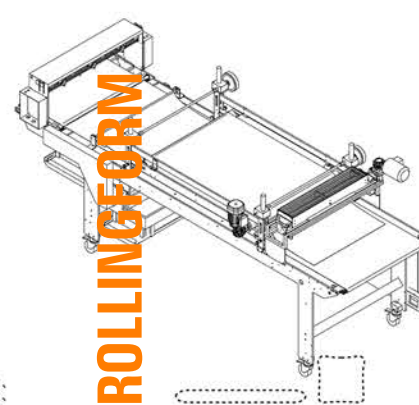
SFERAFORM
Crea panes totalmente redondos de cualquier tamaño.
It provides completely round bread of any size.

Dimensiones Size
1500 x 1330 x 1480 mm



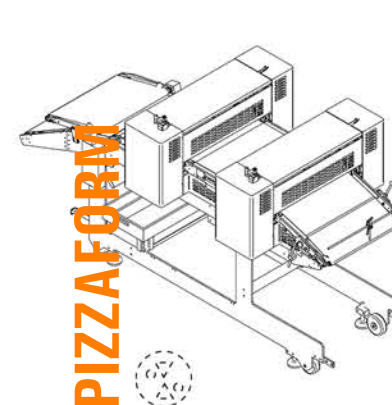
DECOGRAIN
Decora con cualquier tipo de grano sin ensuciar el resto de la línea.
It decorates with any kind of grain without getting the rest of the line dirty.

Dimensiones Size
1000 x 1500 x 1700 mm



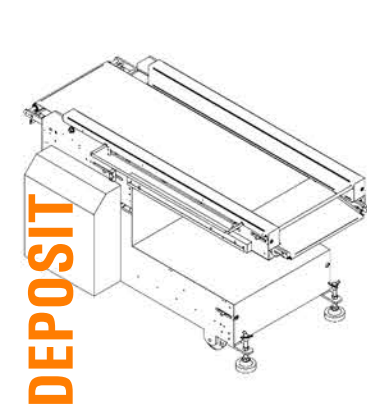
ROLLINGFORM
Crea cualquier tipo de pan enrollado como por ejemplo la baguette o pan de molde.
It provides any kind of roll bread like baguette bread or sliced bread for example.

Dimensiones Size
3500 x 1450 x 1350 mm



PIZZAFORM
Crea formatos de producto estandar o especiales segun sus necesidades.
It provides standar or special product formats depending on your needs.

Dimensiones Size
2600 x 1650 x 1300 mm



DEPOSIT
Permite una depositación más rápida que la entabladora y aumenta un 25% la producción.
It allows a quicker placing (compared to the boarding unit) and increases production by 25%

Dimensiones Size
1500 x 2100 x 1100 mm