

# Façonneuse Major Moulder "Major"

Idéales dans les boulangeries à moyenne et grosse production, les façonneuses Major fonctionnent en silence, offrent un faible encombrement et accompagnent l'entreprise dans son évolution.

*Ideal in retail, wholesale bakeries of medium scale and industrial production, the "Major" moulders are functioning in silence. They offer a low spacial requirement and are an element of success for our customers in their evolution.*

- ▶ **Qualité du façonnage**
- ▶ **Sécurité**

**Quality of moulding**  
**Safety**



# Façonneuse Major

## Qualité du façonnage

Façonneuse à laminage différentiel effectué entre deux cylindres plastique de diamètre différent, dont un réglable. Doux et progressif, l'allongement de la pâte se fait sur deux tapis traités hydrofuge et tournant en sens inverse. En option : tapis d'alimentation avec pré-laminage.

## Sécurité

En fonctionnement manuel ou automatique, les façonneuses Major sont équipées d'une goulotte de protection latérale permettant d'éviter l'introduction de corps étrangers pendant le façonnage. Montées sur pied et rail - ou sur tapis évacuateur motorisé dans le cas d'une utilisation en groupe automatisé - les façonneuses Major offrent une grande stabilité. Appareil très silencieux si transmissions bien entretenues.

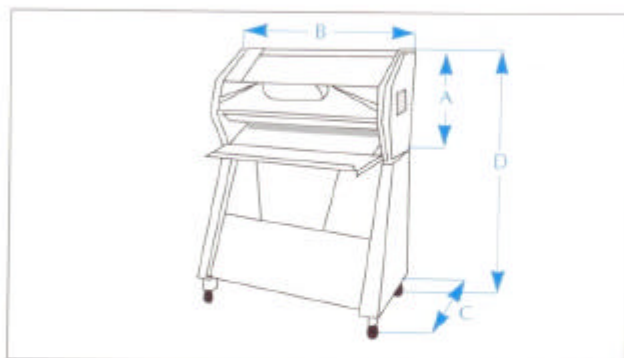
# Moulder "Major"

## Quality of moulding



Differential rolling moulder operating with two plastic coated cylinders, among with one is adjustable, of different diameters. Smooth and progressive, the stretching is made between two endless and water-repellent conveyors operating in opposite directions. In option : feeding conveyor with calibrator.

## Safety

In manual or automatic operation, the "Major" moulders are equipped with a frontal safety in-feed gutter, avoiding any strange body entering the moulder during the moulding phase. Structure mounted on stand, on rail or out-feed powered conveyor table, in case of use in automatic bread plant.



Façonneuse Major  
Moulder Major

Dimensions Dimensions	A	690
	B	950 + 50 de DR
	C	700
	D	1540
Poids/Weight	Net machine seule Net machine only	kg 133
	Net machine + pied Net machine on stand	kg 149
	mm	1040 X 750 H 94
	kg	148
	mm	1080 X 850 H 91
	kg	188
Puissance Motor rating	kW	0,55



## Construction

- Deux flasques en alliage d'aluminium maintenues par trois entretoises nickelées.
- Revêtement peinture époxy cuite au four.
- Motorisation triphasée, 50 périodes, 220-380 V (France) également disponible dans tous les voltages (export).
- Tapis d'alimentation façonnage en feutre de laine.
- Tapis synthétique et/ou tapis d'alimentation avec pré-laminage en option.

## Machine components

- Two flanges in alloy of aluminium maintained by three nickel-plated distance struts.
- Epoxy coated
- Motor 3PH, 220/380 V 50 Hz also available in other voltages on request.
- In-feed conveyor in wool felt.
- Synthetic conveyor and/or in-feed conveyor with calibrator in option.



# Becketts

New & Rebuilt Bakery Machine Specialists

Fir Street Heywood Lancashire Great Britain OL10 1NP  
Tel: 0706 364103 Fax: 0706 625057