

PARA ELABORAR BOLLOS DE MAXIMA CALIDAD A MENOR COSTO
TO MAKE HIGH QUALITY ROLLS AT LOW COST



Tipo de espiral y peso del bollo
Spiral type and roll's weight

Espiral Spiral	Mínimo Minimum	Máximo Maximum
00	20 g	30 g
0	30 g	60 g
2	60 g	90 g
3	90 g	120 g
000	pedido especial	

Los espirales de la Corbol se intercambian muy fácilmente, lo que permite elaborar bollos con una gran variedad de tamaños, desde 20 g hasta 120 g.

Spirals of the Corbol can be changed very easily, what allows you to make rolls of many different sizes, from 20 g up to 120 g.



Corbol. Cortadora Boleadora Continua
Corbol. Continuous Cutter-Rounder Machine

Aplicaciones / Applications
Medianas y pequeñas panaderías artesanales
Medium and small craft bakeries

Producción / Production
90/100 bollos de 20 a 120 g por minuto
90/100 rolls from 20 up to 120 g per minute

Potencia / Power: 1 HP

Medidas / Dimensions
Ancho / Width: 550 mm
Largo / Length: 1335 mm
(con transportador de entrada y bandeja de salida recogida)
(with infeed conveyor and lifted outfeed tray)
Largo / Length: 2740 mm
(con transportador de entrada y bandeja de salida en operación)
(with infeed conveyor and outfeed tray during work)
Alto / Height: 1410 mm

Construcción / Construction
Acero inoxidable.
Stainless steel.

Peso / Weight: 275 kg



Cortes de masa que tienen el gramaje deseado.

Dough strips of certain grams.



Un simple movimiento del volante hace coincidir la boca de entrada de la bollera con el canal correspondiente del cabezal cortador.

A simple movement of the wheel makes the infeed tray of the roller coincides with the corresponding channel of the cutting head.

Características

- Grupo coordinado de cabezal cortador de dos canales y cuchilla giratoria, con bollera cilíndrica horizontal.
- Chasis unificado y compacto construido en chapa de acero inoxidable montado sobre ruedas giratorias.
- Sobre el chasis se posiciona el cabezal cortador de dos canales (para la selección del ancho del trozo de masa) con accionamiento a través de un motor reductor por medio de un motor eléctrico de 0,5 HP de potencia.
- La bollera tiene un accionamiento independiente mediante un motor eléctrico de 0,5 HP de potencia.
- Variador de velocidad (opcional)

Features

- Coordinated group made up of two-channels cutting station and rotating guillotine with horizontal cylindrical bun maker.
- Unified and strong chassis built in stainless steel sheets mounted on turning wheels.
- The two-channels cutting station is placed on the chassis (to select the width of the dough strip) started by an electric 0.5 HP powered motor reducer.
- The bun maker is started independently by an electric 0.5 HP motor.
- Electric speed alternator (optional).

Argental Corbol

Elaborar bollos con una óptima formación y cierre, con un peso de 20 a 120 g y una producción de 90/100 unidades por minuto es muy fácil con Corbol. La Cortadora-Boleadora Continua de Argental es ideal para masas de panes saborizados, hamburguesas, francés y cualquier producto redondo que la panadería creativa pueda desarrollar. De fácil manejo y limpieza con un mínimo mantenimiento. Con la confiabilidad y sólida construcción de las máquinas Argental, concebidas para un uso intenso y continuo, y larga vida útil.

To make rolls with top-quality shape and ends, with weight from 20 up to 120 g and a production of 90/100 units per minute is very easy with Corbol. The Argental Continuous Cutter-Rounder machine is just perfect to make dough for flavor bread, buns, French bread and any round product that any creative bakery can develop. It is easy to use and clean with minimum maintenance. Reliable and of compact construction as any Argental machine. Built for intense and continuous use and long working life.

