

# salva



M-50

## Molino para rallar pan

Molino para rallar pan.  
Moulin [a Chapelure.  
Bread mill.

← PROCESO DE RALLAR PAN  
 PROCÈS POUR LE RÁPAGE DU PAIN  
 BREAD GRATING PROCESS



- El pan se introduce por la parte superior de la M-50.
- On introduit le pain à la partie supérieure du M-50.
- The bread is introduced through the top of the M-50.



- En la boca de salida se recoge el pan rallado.
- On ramasse le pain sur la bouche de sortie.
- The grated bread is collected from the bottom outlet.



- El resultado es un pan rallado uniforme ideal para cualquier aplicación culinaria.
- Le résultat est un pain râpé uniforme et idéal toute sorte de préparations cylindriques.
- We obtain uniformly grated bread, ideal for any cooking purpose.

>> MOLINO PARA RALLAR PAN >> MOULIN A CHAPELURE >> BREAD MILL



El molino M-50 está especialmente diseñado para rallar cualquier tipo de pan seco o tostado. Admite barras de pan enteras.

Esta máquina es imprescindible en todo obrador de panadería.

Su construcción cumple normas de seguridad.

Es silenciosa, de sencillo funcionamiento sin riesgos de manipulación. Características que hacen de la M-50 una máquina fiable y segura.

Permite una producción de unas 50 Kg./h de pan rallado.

Le moulin à chapelure M-50 est spécialement désigné pour transformer n'importe quel type de pain sec ou grillé. Il admet des baguettes entières.

Cette machine est indispensable dans tout fournil de boulangerie.

Conforme a la législation en vigueur, Norme CE.

Il est silencieux, de facile d'utilisation, sans risque de manipulation. Des caractéristiques qui font du M-50 une machine fiable et sûre.

Il permet une production d'environ 50 kg/h de chapelure.

The M-50 bread mill has been specially designed to grate any type of dry or toasted bread, admitting complete bread loafs.

This machine is essential in every bakery work room.

It has been constructed following the EC security regulations.

This a silent machine, easy to work with and free of manipulation risks. These features make the M-50 a reliable and safe machine.

It admits a production of some 50 kg/h of grated bread.

>> CARACTERÍSTICAS >> CARACTERISTIQUES >> FEATURES

El molino de rallar pan está compuesto por:

- Chasis rígido, robusto y consistente, de acero pintado.
- Pulsadores para:
  - Puesta en marcha.
  - Paro de emergencia.
- Dotado de cuatro puntos de apoyo.
- Rejilla de protección a la salida del pan rallado cumpliendo normas de seguridad.

Le moulin à chapelure est composé de:

- Châssis rigide, robuste, en acier peint.
- Bouton pour :
  - Mise en marche
  - Arrêt d'urgence
- Doté de quatre points d'appuis.
- Grille de protection à la sortie du pain râpé selon les règlements de sécurité.

This bread mill consists of:

- Rigid, robust chassis, manufactured from painted steel.
- Push - buttons for:
  - Start
  - Emergency stop.
- Fitted with four fulcrums.
- Equipped with safety grid, according to safety rules.

Modelo modele model	ancho largeur width (mm)	fondo profondeur depth (mm)	alto hauteur height (mm)	potencia puissance power (kw)	voltaje (trifásico) voltage (triphasé) voltage(three-phase) (V)	producción production production (Kg/h)	peso poids weight (Kg)
M-50	275	376	1275	0,55	230/400	50	24

3K-05-05

**Salva Industrial, S.A.**

Crta. Nacional, Nº1, Km. 471 - E 20100 LEZO (SPAIN)  
 Apdo. Correos nº505 F.D. -E- 20080 SAN SEBASTIAN  
 e 00 34 943 449 300  
 Fax 00 34 943 449 329  
 E-mail: salva@salva.es / EXPORT: sales@salva.es  
 URL: www.salva.es



**Delegaciones/ Delegations / Branch Offices:**

Barcelona e 00 34 933 638 800  
 Madrid e 00 34 916 211 540  
 Valencia e 00 34 963 580 189  
 FRANCIA e 00 33 614 733 555  
 CHILE e 00 56 2 555 44 77

