

Descriptions

Révision 03/2020 -02

Machine indispensable pour bouler automatiquement les pâtes semi-dures, normales (60% d'hydratation) et semi-molles.

Il n'a pas de problèmes de collage et obtention d' une régularité unique.

Machine polyvalente: deux tailles de cônes pour différents poids et deux modèles de hauteur pour s'adapter à l'entrée de la chambre de repos.

Hélice en aluminium sur tous les modèles Moteur protégé par un capot évitant la poussière et le bruit.



| MODELE | AA | AB | BA | BB |
|-------------------------|----------|----------|-----------|-----------|
| Gamme de Poids (Grs) | 20 a 200 | 20 a 200 | 60 a 1200 | 60 a 1200 |
| Hauteur (mm) | 1000 | 750 | 1050 | 800 |
| Longueur (mm) | 800 | 800 | 900 | 900 |
| Largeur (mm) | 650 | 650 | 800 | 800 |
| Puissance (Kw) | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| Conso. 380 V 50hZ (Amp) | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Poids | 190 | 151 | 265 | 226 |