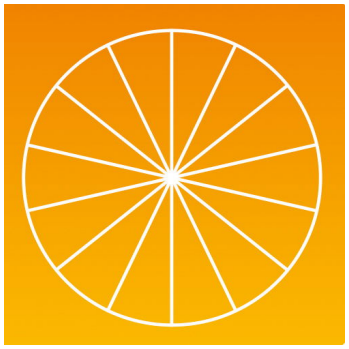
Diviseuse bouleuse 14 pâtons



Informations produit

› Division et formation des pâtons en semi-automatique. Mode opératoire en deux étapes : Étape 1 : placer la pâte dans le bol en inox, pour le découpage actionner le bras de levier. Étape 2 : disposer les parts sur le plateau de boulage aux emplacements indiqués. Sélectionner le temps et appuyer sur start. En phase de production, les étapes 1 et 2 s'enchaînent en temps masqué. Livrés avec coupelles de boulage : modèle H pour des pâtons de 220 à 260 gr. Autres coupelles sur demande sans supplément (voir schéma). Bol inox et deux plateaux de boulage fournis. Fonctionnement du boulage par mode timer avec arrêt automatique. Tête de découpe avec lame inox, facilement démontable pour le nettoyage. Entraînement par courroie. Alimentation électrique 230 V (Mono) – 50 Hz.

Avantages



Découpe pâtons

Découpe en parts égales de pâtons avec la garantie d'un poids stable et homogène.



Productivité

Permet de gagner en productivité avec un débit jusqu'à 800 ou 1000 pâtons/h.



Résultat ""mains""

Résultat “façonné main” sans stresser la pâte pour des pâtons parfaits.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Capacité totale pâte (kg)	3 à 3,6
Poids des pâtons (g)	220 à 260
Production horaire (pâtons)	1000
Divisions	14 pâtons
Modèle	14 pâtons

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	300
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

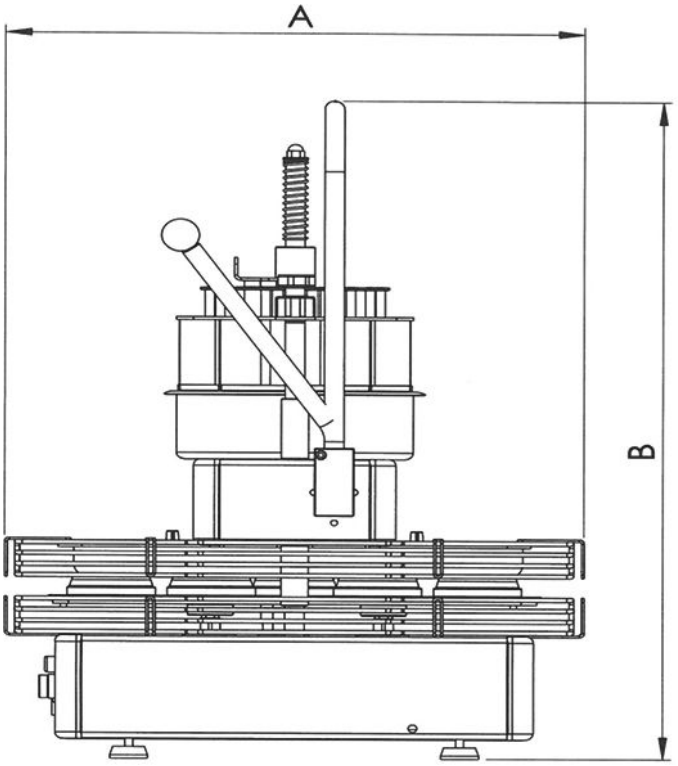
DIMENSIONS ET POIDS

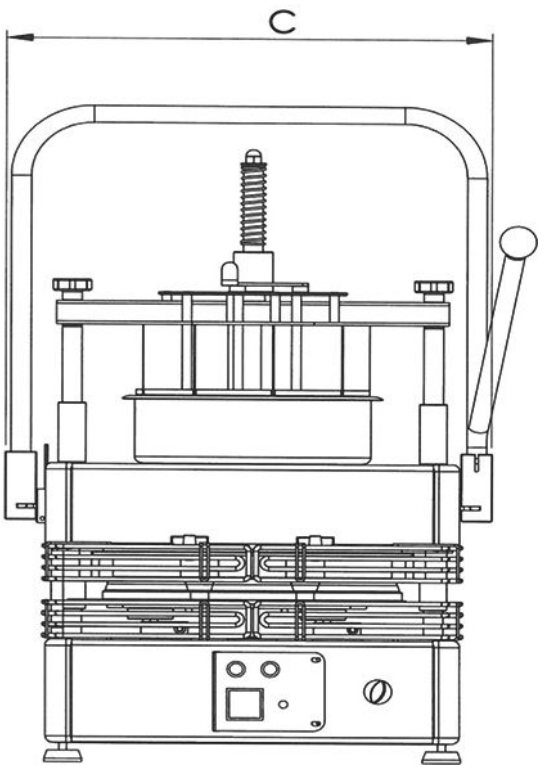
Profondeur (mm)	736
Largeur (mm)	618
Hauteur (mm)	973
Poids net (kg)	100
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	618x736x973

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	718x836x1073
Poids brut (kg)	106

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*





Accessoires et options

Accessoires

CPLBOULAGEDR14 Coupelle de boulage pour DR-14

BOLDR14 Bol inox DR-14

PLATE-DR11 Plateau de boulage DR-11