



DIVISEUSE-BOULEUSE AUTOMATIQUE MODÈLE : MSRSAUT11

Les diviseuses-bouleuses simplifient la préparation, divisant de grande portion de pâte en boules uniformément arrondies en quelques secondes. Il suffit de programmer vos réglages, de placer une partie de la pâte sur le plateau et la machine va ensuite aplatir, couper et façonner la pâte en boules uniformément arrondies à l'aide de lames et d'un mouvement oscillant. Avec une pâte à consistance moyenne, la machine peut produire à plusieurs reprises des boules de pâte dont le poids ne varie pas plus de 3 à 4%.

CARACTÉRISTIQUES :

- Enregistrez jusqu'à 9 programmes différents
- Contrôles simples :
 - + Bouton Démarrage
 - + Bouton d'arrêt d'urgence
 - + Affichage numérique
 - + Bouton pour contrôler les programmes et les temps de travail
- 3 paramètres programmables :
 - + Temps de pression
 - + Temps d'arrondissement
 - + Taille de boule
- 3 phases de travail :
 - + Aplatissage
 - + Coupe
 - + Arrondissement
- Pieds réglables
- 2 x roulettes sous l'extrémité avant pour faciliter le déplacement

CONSTRUCTION:

- Cadre en acier peint électro-soudé
- Têtes en aluminium anodisé anticorrosion MG5
- Couteaux en acier inoxydable AISI 304
- Plaques de mise en forme en plastique PETG très durable
- Anneau de tête en aluminium nickelé
- Huile pour unité de commande hydraulique: H32



CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

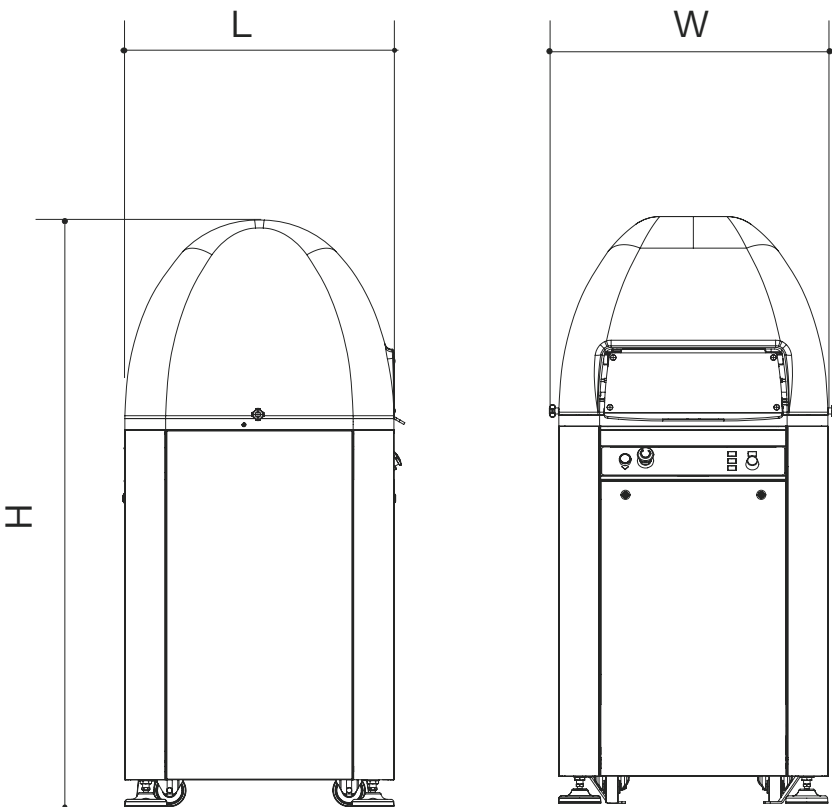
- Ne mettez pas de farine sur la plaque de mise en forme
- Assurer un temps de levage adéquat pour la pâte
- La pâte doit rester à l'intérieur des empreintes de la plaque
- Si elle est collante, saupoudrer légèrement de la farine sur le dessus de la pâte



PUISSANCE	DIVISIONS	POIDS MIN	POIDS MAX*	CAPACITÉ PLATEAU	Ø DIAMÈTRE TÊTE	PROFONDEUR TÊTE	HORAIRE**	DIMENSIONS MACHINE	POIDS NET	DIMENSIONS D'EXPÉD.	POIDS D'EXPÉD.
208-220V (3PH), 1300W, 6.6A	11	180 g	500 g	5.5 kg	400 mm	65 mm	1300 mcx./h	660 x 700 x 1450 mm	230 kg	74 x 78 x 170 cm	250 kg
		0.4 lb	1.1 lb	12 lb	15.75"	2.6"		26" x 27.6" x 57"	507 lb	29" x 31" x 67"	551 lb

* Les poids min./max sont fournis uniquement à titre indicatif et peuvent varier en fonction du degré de levain de la pâte.

** Les taux de production horaires sont approximatifs (essais effectués dans un laboratoire équipé).



V1.01.2023