

Diviseuse-bouleuse à pâtons

Pizzeria · Boulangerie · Production régulière

3 600 PÂTONS À L'HEURE

11 à 30 divisions | Tête Ø 400 mm | Triphasé 400 V

Des pâtons réguliers, divisés et boulés en une seule opération.

Diviseuse-bouleuse pour pizza et pain, avec tête de 400 mm de diamètre. Elle divise et arrondit la pâte automatiquement, avec 11, 15, 22 ou 30 divisions selon la tête choisie, pour des pâtons de 40 à 500 g. Trois versions sont proposées, selon le niveau d'équipement.

POINTS FORTS

- Cadence jusqu'à 3 600 pâtons à l'heure
- Pâtons de 40 à 500 g selon le nombre de divisions
- Nombre de divisions fixé par la tête (non modifiable)

VERSIONS — 400 V triphasé, 50 Hz

Version	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tête Ø (mm)
Version 1	610 × 680 × 2050	175	1,1	400
Version 2	750 × 700 × 1450	230	1,5	400
Version 3	660 × 700 × 1450	230	1,5	400

DIVISIONS ET CADENCES

Nombre de divisions	Poids du pâton (g)	Charge de la machine (kg)	Cadence (pâtons / heure)
11	180 à 500	2 à 5,5	1 300
15	150 à 360	2,2 à 5,4	1 800
22	60 à 220	1,3 à 4,8	2 600
30	40 à 135	1,2 à 4	3 600

Le nombre de divisions est fixé par la tête et ne peut pas être modifié.