

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Bouleuse 20 à 1000gr - spéciale pâte à pain**

PASTALINE

**Caractéristiques techniques**

Boules entre 20 et 1000 grammes

Production horaire 1800 pièces / heure

Description	Caractéristiques
Notre machine à travailler la pâte KALI permet de transformer en boules toutes les portions de pâte de 20 g à 1000 g.	Poids (en kg) 60
Sans avoir à faire de réglages ni à remplacer de pièces.	Puissance (kW) 0.37
Cette machine KALI avec la spirale B et cylindre à 4 ou 12 rainures a été conçue spécialement pour les pâtes à pain.	Référence constructeur MA05-04-00-01B
La solution technique qui consiste à faire entrer en contact uniquement la pâte avec la spirale et le cylindre, rend la machine KALI parfaitement conforme aux normes sanitaires européennes et américaines (NSF ou ETL Sanitation).	Hauteur (mm) 860
La nouvelle technologie de refroidissement par dépression du compartiment moteur permet de maintenir les portions de pâte à travailler à température ambiante, aussi bien dans la spirale que dans le cylindre. Cette solution de refroidissement permet d'utiliser les organes de transmission de manière prolongée et sans entretien.	Type de branchement Monophasé
Autres informations	Dimensions extérieures 35x54xh86 cm
Boules entre 20 et 1000 grammes	Garantie constructeur 1 an incluse
Production horaire 1800 pièces / heure	