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

Notre machine à travailler la pâte KALI permet de transformer en boules toutes les portions de pâte de 20 g à 1000 g.

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.

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).

Cette machine KALI avec la spirale B et cylindre à 4 ou 12 rainures a été conçue spécialement pour les pâtes à pain.

Sans avoir à faire de réglages ni à remplacer de pièces.

Autres informations

boules entre 20 et 1000 grammes
production horaire 1800 pièces / heure

Caractéristiques

Référence constructeur	MA05-04-00-01B
Hauteur (mm)	860
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,37
Dimensions extérieures (en mm)	350 x 540 x 860
Poids de la pâte	de 20 à 1000 g
Production	1800 pcs/h

Garantie 1 an sur les pièces incluse